

Aprovado em Conselho Diretivo de 28, 02, 2020



Nuno Lacasta
Presidente



Pimenta Machado
Vice-presidente



Ana Teresa Perez
Vogal



Ana Cristina Carrola
Vogal

CONCURSO PÚBLICO

**"AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PREPARAÇÃO, REFRIGERAÇÃO E CONFEÇÃO DE ALIMENTOS E À
REALIZAÇÃO DE TRABALHOS DE REMODELAÇÃO DA COZINHA E BAR DO REFEITÓRIO E BAR DO AUDITÓRIO DO
EDIFÍCIO DA SEDE DA APA I.P.."**

CADERNO DE ENCARGOS

Índice

Cláusula 1. ^a – Objeto	4
Cláusula 2. ^a – Contraente público	4
Cláusula 3. ^a - Partes integrantes do contrato	4
Cláusula 4. ^a - Prazo de vigência do contrato e execução	5
Cláusula 5. ^a – Local da execução do contrato	5
Cláusula 6. ^a – Preço base	5
Cláusula 7. ^a - Preço contratual	5
Cláusula 8. ^a - Testes de conformidade dos serviços	5
Cláusula 9. ^a - Faturação e condições de pagamento	6
Cláusula 10. ^a - Obrigações do contraente público	6
Cláusula 11. ^a - Obrigações do cocontratante	7
Cláusula 12. ^a - Seguros	7
Cláusula 13. ^a - Licenças, inspeções, patentes e marcas registadas	7
Cláusula 14. ^a - Responsabilidade do cocontratante	7
Cláusula 15. ^a - Dever de boa execução	8
Cláusula 16. ^a - Dever de sigilo	8
Cláusula 17. ^a - Registos e dever de informação	8
Cláusula 18. ^a - Transferência de propriedade e obrigações de garantia	9
Cláusula 19. ^a - Incumprimento	9
Cláusula 20. ^a - Sanção pecuniária	9
Cláusula 21. ^a - Resolução por parte do contraente público	10
Cláusula 22. ^a - Casos fortuitos ou de força maior	10
Cláusula 23. ^a - Modificação objetiva do contrato	11
Cláusula 24. ^a - Cessão da posição contratual e subcontratação	11
Cláusula 25. ^a - Comunicações e notificações	11
Cláusula 26. ^a - Despesas	11
Cláusula 27. ^a - Gestor	11
Cláusula 28. ^a - Foro competente	12
Cláusula 29. ^a - Legislação aplicável	12
ANEXO I	13
A - Condições e especificações para a execução do contrato	13
1. Enquadramento	13

2. Recomendações Gerais	13
3. Recomendações Específicas	14
4. Condições Técnicas Gerais.....	15
Natureza e Qualidade dos Materiais	15
5. Condições Técnicas Especiais	17
Generalidades	17
Acabamentos	18
Rede de Abastecimento de Gás	18
Rede de Distribuição de Águas	19
Rede de Drenagem Doméstica	19
Equipamentos	20
Equipamentos a instalar na Cozinha.....	20
Equipamentos a instalar no Bar do Refeitório	28
Equipamentos a instalar no Bar do Auditório	31
Diversos	33
6. Mapa de Quantidades	35
7. Peças Desenhadas	64

Cláusula 1.ª – Objeto

1. O presente caderno de encargos estabelece as cláusulas a incluir no contrato destinado à aquisição e instalação de equipamentos de preparação, refrigeração e confeção de alimentos e à realização de trabalhos de remodelação da cozinha e bar do refeitório e bar do auditório do edifício da sede do contraente público, nas condições e com as especificações indicadas no Anexo I ao presente Caderno de Encargos do qual faz parte integrante.
2. As principais prestações objeto do contrato incluem:
 - a) A realização de trabalhos de remodelação da cozinha e bar do refeitório e do bar do auditório;
 - b) O fornecimento e a instalação dos equipamentos de preparação, refrigeração e confeção de alimentos,
 - c) A realização de todas as ligações, ensaios e testes necessários à verificação da conformidade dos equipamentos e das instalações efetuadas.

Cláusula 2.ª – Contraente público

O contraente público é a Agência Portuguesa do Ambiente, I.P. (APA, I.P.), com sede na Rua da Murgueira, n.º 9/9.ª, Alfragide, Amadora, e os seguintes contactos:

Telefone:	21 472 82 00
Fax:	21 471 90 74
Endereço eletrónico:	geral@apambiente.pt

Cláusula 3.ª - Partes integrantes do contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual, pelos seus anexos e integra ainda, nos termos do n.º2 do artigo 96.º do CCP:
 - a) Os suprimimentos dos erros e omissões do caderno de encargos, identificados pelos concorrentes, desde que estes tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar, nos termos previstos no artigo 61.º do CPP;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c) O caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos nas alíneas de a) a e) do n.º 1 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar de acordo com o artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º do mesmo Código.

Cláusula 4.ª - Prazo de vigência do contrato e execução

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues e instalados no edifício sede da APA, I.P., assim como as respetivas obras, executados, no prazo de 120 dias a contar da data da assinatura do contrato, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O Prazo das obras deverá decorrer conforme o especificado na tabela abaixo.

Local	N.º Dias	Início	Observações
Bar do Auditório	45	A primeira obra/instalação a executar	Servirá de apoio enquanto decorrer as obras no refeitório
Cozinha e bar do Refeitório	Até 75	Após a conclusão do bar do Auditório	Obra isolada para permitir utilização do refeitório

Cláusula 5.ª – Local da execução do contrato

O contrato é executado no edifício da sede do contraente público.

Cláusula 6.ª – Preço base

1. O preço base é de 134.000,00 € (cento e trinta e quatro mil euros).
2. O preço base referido no n.º1 inclui todos os custos, encargos e despesas a realizar para assegurar a aquisição, instalação dos equipamentos, realização dos trabalhos necessários à execução do contrato, tais como compra dos equipamentos, materiais e mão-de-obra.

Cláusula 7.ª - Preço contratual

O preço contratual será o preço a pagar pelo contraente público, em resultado da proposta adjudicada, acrescido do valor do IVA à taxa legal em vigor, pela execução de todas as prestações que constituem objeto do contrato.

Cláusula 8.ª - Testes de conformidade dos serviços

1. A adequação final dos serviços prestados face aos requisitos estabelecidos no caderno de encargos será aferida mediante a realização de testes ao funcionamento dos equipamentos instalados, e à conclusão dos serviços necessários à sua instalação, pelo gestor do contrato.
2. A inspeção referida no número anterior será efetuada no dia seguinte em que cada intervenção é realizada, nomeadamente aquando da conclusão do bar do auditório, e aquando da conclusão das restantes intervenções.

3. Se da inspeção resultar uma insuficiência ou inadequação do serviço prestado, por razões imputáveis ao adjudicatário, este deverá proceder à regularização do serviço imediatamente após a perceção dessa insuficiência ou inadequação, no prazo de até 5 dias.
4. Após a verificação da conformidade dos trabalhos realizados, o gestor do contrato valida a ficha dos trabalhos, a qual deve acompanhar a fatura relativa ao mês a que respeita, emitida para pagamento.

Cláusula 9.ª - Faturação e condições de pagamento

1. O cocontratante está obrigado a emitir as faturas nos termos previstos do artigo n.º 299.º-B do CPP, conjugado com a norma transitória do artigo 9.º do Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28/12.
2. As faturas devem ser emitidas até ao 5.º dia posterior à prestação dos serviços a que dizem respeito e fazer menção ao número de compromisso indicado no contrato, em cumprimento do disposto na Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, alterada e republicada pela Lei n.º 22/2015, de 17 de março. A faturação será emitida mensalmente, após a validação dos trabalhos efetuados, pelo Gestor do Contrato, e emissão da ficha de verificação dos mesmos.
3. As faturas devem ser enviadas ao contraente público, por via eletrónica para geral@apambiente.pt.
4. Em caso de discordância por parte do contraente público quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao cocontratante, por escrito, no prazo de 10 dias úteis após receção da mesma, os respetivos fundamentos, ficando o mesmo obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. O pagamento das faturas é efetuado através de transferência bancária para o IBAN indicado, no prazo de até 30 (trinta) dias após a receção das mesmas pelo contraente público, ficando este sujeito ao pagamento de juros moratórios em caso de atraso no pagamento, nos termos da Lei n.º 3/2010, de 27 de abril, conjugada com o artigo 326.º do CCP.
6. O Contraente Público está sujeito ao pagamento de juros moratórios pelo atraso no cumprimento de qualquer obrigação pecuniária, independentemente da sua fonte, nos termos da Lei n.º 3/2010, de 27 de abril, conjugada com o artigo 326.º do Código dos Contratos Públicos

Cláusula 10.ª - Obrigações do contraente público

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos e nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o contraente público, as seguintes obrigações principais:

- a) Disponibilizar ao cocontratante as informações necessárias à execução das prestações que constituem objeto do contrato;
- b) Facultar, à equipa afeta pelo cocontratante à execução do contrato, o acesso às zonas de intervenção: cozinha, bar do refeitório e bar do auditório.

Cláusula 11.ª - Obrigações do cocontratante

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos e nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o cocontratante, as seguintes obrigações principais:

- a) Executar as prestações que constituem objeto do contrato nas condições previstas nas partes que o integram;
- b) Cumprir os requisitos legais em vigor aplicáveis à aquisição, instalação dos equipamentos e à execução dos trabalhos objeto do contrato;
- c) Assegurar a inexistência de situações de incompatibilidade ou de conflito de interesses;
- d) Disponibilizar uma equipa técnica com conhecimentos e experiência adequados à execução do contrato com a diligência e qualidade requeridas pelo tipo de trabalho em causa;
- e) Garantir a qualidade do trabalho prestado;
- f) Apresentar ao contraente público, um mapa resumo detalhado das prestações executadas, em simultâneo com a emissão da respetiva;
- g) Responder a qualquer incidente ou reclamação suscitada pelo contraente público no prazo de cinco dias após a sua interposição para o efeito;
- h) Comunicar de imediato ao contraente público quaisquer factos de que tenha conhecimento e que possam ser objetivamente relevantes para o cumprimento integral do contrato.

Cláusula 12.ª - Seguros

1. É da responsabilidade do cocontratante a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a) Responsabilidade civil;
 - b) Acidentes de trabalho.
2. O contraente público pode, sempre que considerar conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos referidos no número anterior ao cocontratante.

Cláusula 13.ª - Licenças, inspeções, patentes e marcas registadas

É da responsabilidade do cocontratante a obtenção de ou inspeções ou a autorização para a utilização de patentes e marcas registadas, se for o caso, necessárias à execução do contrato.

Cláusula 14.ª - Responsabilidade do cocontratante

1. O cocontratante é responsável, por si e pelos técnicos seus trabalhadores ou colaboradores, independentemente do vínculo que com ele possuam, pela perfeita adequação dos trabalhos a realizar os fins a que se destinam.
2. O cocontratante é responsável por todos os atos e omissões dos quais possam resultar prejuízos para os contraente público ou para terceiros, incluindo os praticados por ação ou omissão dos seus trabalhadores ou colaboradores, independentemente vínculo que com ele possuam, ainda que tais atos ou omissões sejam praticados contra ordens ou instruções que o respetivo cocontratante lhes haja transmitido.
3. O cocontratante é responsável perante o contraente público, por qualquer indemnização que

este tenha de pagar a terceiros e por quaisquer pedidos, processos, danos, custos, perdas e despesas em que o contraente público incorra, na medida em que tal resulte de dolo, negligência, incumprimento ou cumprimento defeituoso de qualquer obrigação assumida no contrato pelo cocontratante.

4. Caso o contraente público tenha de indemnizar terceiros ou proceder ao pagamento de custos ou despesas de qualquer natureza, com fundamento na violação de obrigações do cocontratante, goza de direito de regresso contra este último por todas as quantias despendidas, incluindo as despesas e honorários de mandatários forenses.

Cláusula 15.^a - Dever de boa execução

1. O cocontratante deve cumprir toda a legislação, regulamentação e normas aplicáveis à atividade por si prosseguida e deve estar na posse de todas as autorizações, licenças e/ou aprovações que, nos termos da lei e dos regulamentos que lhe sejam aplicáveis, se mostrem necessários para a prossecução das suas atividades e ao objeto do contrato.
2. Os serviços prestados pelo cocontratante no âmbito do contrato devem cumprir os requisitos exigidos e ser adequados aos objetivos e finalidades definidos pela entidade pública contratante.

Cláusula 16.^a - Dever de sigilo

1. O cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação relativa ao contraente público a que venha a ter acesso por qualquer meio, direta ou indiretamente, durante a execução do contrato.
2. É da competência do cocontratante assegurar que os seus trabalhadores e colaboradores, independentemente do vínculo que com ele possuam, cumprem o dever de sigilo previsto no número anterior.
3. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, incluindo a empresa com quem o cocontratante esteja em relação de grupo, nem ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do respetivo contrato.
4. Excluem-se do dever de sigilo previsto nos números anteriores, a informação e a documentação que sejam comprovadamente do domínio público à data do seu conhecimento pelo cocontratante ou que este seja obrigado a revelar, por força da lei ou de ordem judicial irrecorrível.

Cláusula 17.^a - Registos e dever de informação

1. O cocontratante obriga-se a manter registos completos e fiáveis dos trabalhos efetuados no âmbito do contrato, nos termos do disposto nos artigos adiante especificados referentes às prestações dos serviços em causa.

2. O cocontratante obriga-se a prestar ao contraente público os esclarecimentos, os registos e todas as informações que lhe sejam solicitadas, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a solicitação.

Cláusula 18.^a - Transferência de propriedade e obrigações de garantia

1. Os equipamentos e o resultado dos trabalhos realizadas são transferidos para a propriedade do contraente público após a sua implementação em pleno funcionamento.
2. O cocontratante é obrigado a prestar garantia ao contraente público pelo prazo de 2 anos após a conclusão da execução do contrato.

Cláusula 19.^a - Incumprimento

Ao incumprimento das obrigações previstas no contrato, por facto imputável ao cocontratante, é aplicável o disposto nos artigos 325.º e 329.º do CCP.

Cláusula 20.^a - Sanção pecuniária

1. Em caso de incumprimento de prazo, pelo cocontratante, das obrigações previstas no contrato, por razões que lhe sejam imputáveis será aplicada uma sanção pecuniária por dia, calculada de acordo com a seguinte fórmula:

a) Fase 1 – Bar do auditório:

$$P = (V \times A/z) * 1,15$$

Em que:

P = montante da penalidade;

V = valor referente ao valor do contrato

A = o número de dias em que se mantém o incumprimento de prazo;

Z = número de dias de vigência do contrato.

b) Fase 2 – Cozinha e bar de refeitório:

$$P = (V \times A/z) * 1,15$$

Em que:

P = montante da penalidade;

V = valor referente ao valor do contrato

A = o número de dias em que se mantém o incumprimento de prazo;

Z = número de dias de vigência do contrato.

2. O contraente público poderá deduzir nas quantias devidas ao cocontratante a importância correspondente às sanções aplicadas, nos termos do n.º 3 artigo 333.º do CCP.

3. No caso valor acumulado das sanções aplicadas atingir o limite máximo de 20% do preço contratual, assiste ao contraente público o poder de resolução do contrato, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 330.º do CCP.
4. Se o valor acumulado das penalidades atingir o limite máximo previsto no número anterior e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar um grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30% do preço contratual.
5. A aplicação da sanção pecuniária prevista na presente cláusula anterior não obsta a que o contraente público exija uma indemnização por danos.

Cláusula 21.ª - Resolução por parte do contraente público

1. O contraente público pode resolver o contrato nos casos previstos no nº1 do artigo 333.º e nos artigos 334.º e 335.º do CCP.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante comunicação escrita do contraente público ao cocontratante, com indicação expressa dos respetivos fundamentos.
3. A resolução do contrato não prejudica a utilização plena pelo contraente público do que à data se encontrar implementado.
4. O disposto na presente cláusula não prejudica a aplicação de quaisquer penalidades que se mostrem devidas, nem a reclamação de indemnização por danos.

Cláusula 22.ª - Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorre em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas com o contrato.
2. Entende-se por caso fortuito ou de força maior, qualquer circunstância, situação ou acontecimento imprevisível e excecional, alheio à vontade das partes, e inconceptível de controlo por estas, que as mesmas não pudessem conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos, não lhe sendo razoavelmente exigível contornar ou evitar, as impeçam de cumprir as obrigações assumidas.
3. Podem constituir casos fortuitos ou de força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves ou outros conflitos laborais, atos de guerra ou terrorismo, motins.
4. Não constituem casos fortuitos ou de força maior circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do cocontratante, na parte em que intervenham, nem as greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre.
5. A ocorrência de situações que possam consubstanciar casos fortuitos ou de força maior

permitem a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente à situação de impedimento.

6. A ocorrência de situações que possam consubstanciar casos fortuitos ou de força maior devem ser imediatamente comunicadas à outra parte, bem como o prazo previsível para restabelecimento da normalidade.

Cláusula 23.ª - Modificação objetiva do contrato

A modificação objetiva do contrato está dependente da verificação dos respetivos pressupostos legais previstos nos artigos 311.º a 315.º do CCP.

Cláusula 24.ª - Cessão da posição contratual e subcontratação

A cessão da sua posição contratual e a subcontratação pelo cocontratante dependem de autorização escrita prévia do contraente público e da verificação das demais condições previstas nos artigos 316.º a 321.º-A do CCP.

Cláusula 25.ª - Comunicações e notificações

1. As comunicações e notificações entre o contraente público e o cocontratante devem ser redigidas em português e ser efetuadas através de correio eletrónico com aviso de entrega, ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, por meio de carta registada com aviso de receção ou por fax, para as moradas identificadas na cláusula 2.ª do presente caderno de encargos.
2. As notificações e as comunicações consideram-se recebidas:
 - a) Na data constante da respetiva comunicação de receção transmitida pelo recetor ao emissor, quando efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados;
 - b) Na data constante do relatório de transmissão, quando efetuado através de fax, salvo se o fax for recebido depois das 17 horas locais ou em dia não útil, casos em que se considera que a comunicação é feita às 10 horas do dia útil seguinte;
 - c) Na data de assinatura do aviso de receção ou, na falta dessa assinatura, data indicada pelos serviços postais, quando efetuadas por carta registada com aviso de receção.

Cláusula 26.ª - Despesas

São por conta do cocontratante todas as despesas em que haja de incorrer em virtude das obrigações emergentes do contrato, incluindo as relativas à prestação e manutenção da caução, quando a elas haja lugar.

Cláusula 27.ª - Gestor

Nos termos e para efeitos do disposto no artigo 290.º - A do CCP, o contraente público designará um gestor do contrato com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato.

Cláusula 28.ª - Foro competente

Para a resolução de todos os litígios emergentes do contrato é competente o Tribunal Administrativo de Círculo Lisboa, com renúncia expressa a qualquer outro.

Cláusula 29.ª - Legislação aplicável

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos, aplica-se o disposto no CCP e restante legislação aplicável.

ANEXO I**A - Condições e especificações para a execução do contrato****1. Enquadramento**

O presente anexo pretende estabelecer as condições e especificações da aquisição e instalação de equipamentos de preparação, refrigeração e confeção de alimentos e a realização de trabalhos de remodelação da cozinha, bar do refeitório e bar do auditório do edifício da sede da APA.

Esta aquisição visa a execução integrada de um conjunto de intervenções com vista à melhoria das condições de higiene, conforto e conformar com as regras técnicas e regulamentares do sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP).

A requalificação da cozinha e dos bares do refeitório e auditório englobam a beneficiação das infraestruturas existentes, e a substituição dos equipamentos obsoletos, de forma a dar cumprimento às normas técnicas do HACCP.

Os trabalhos de uma forma geral consistem na reparação dos espaços existentes, nomeadamente, na renovação/ reparação dos revestimentos em paredes, tetos e pavimentos, bem como nas infraestruturas de abastecimento de águas, energia elétrica, rede de abastecimento de gás e drenagem de águas residuais domésticas.

No que se diz respeito aos equipamentos, encontra-se prevista a sua substituição dos equipamentos na rede de frio de conservação e congelação, bem como os que se referem aos da produção alimentar e dos bares.

Os trabalhos a executar encontram-se definidos quanto à sua espécie e quantidades no mapa de medições e quanto às condições de execução, no presente caderno de encargos.

2. Recomendações Gerais

1. Os trabalhos deverão ser executados com toda a solidez e perfeição e de acordo com as boas regras de construção.
2. Os materiais a aplicar serão sempre de boa qualidade, de qualidade igual ou superior ao exigido, deverão satisfazer as condições exigidas para o fim a que se destinam e não poderão ser aplicados sem a prévia aprovação do Contraente Público.
3. O adjudicatário, quando autorizado pela Fiscalização, poderá aplicar materiais diferentes aos inicialmente previstos desde que a solidez, a estabilidade, a duração, a conservação e o aspeto, não sejam prejudicados e não haja aumento de preço da aquisição de serviços.
4. As marcas e referências de materiais e produtos, quando antecedidas das palavras "tipo", "similar" ou "equivalente", servem para estabelecer o tipo ou padrão mínimo de qualidade do material que se pretende.
5. O empreiteiro obriga-se a apresentar previamente à aprovação da Fiscalização amostras dos materiais a empregar, acompanhados dos certificados de origem ou de análises ou ensaios feitos em laboratórios oficiais, sempre que a Fiscalização o julgue necessário, os quais, depois de aprovados, servirão de padrão.
6. Todos os Materiais que não satisfaçam as condições estabelecidas serão rejeitados e considerados como não fornecidos. No prazo de três dias, a contar da data de receção da notificação em que lhe é comunicada a rejeição, deverá o empreiteiro remover, por sua conta, esses materiais para fora do local da obra.

Se não fizer a remoção no prazo indicado, será esta mandada fazer pela Fiscalização, sendo todos os trabalhos necessários e acessórios por conta do empreiteiro, que não terá direito a qualquer indemnização pelo extravio ou outra aplicação que seja dada aos materiais

removidos.

7. O empreiteiro obriga-se a ter no local da intervenção, as máquinas, ferramentas e outros utensílios necessários à boa execução dos trabalhos, de modo a que sejam cumpridos os prazos fixados.
8. Nenhum trabalho deve ser executado sem que o empreiteiro tenha esclarecido previamente qualquer dúvida que haja sobre o mesmo, para o que consultará a Fiscalização. Qualquer trabalho realizado com base em elementos deficientes ou errados, quando se prove que essas deficiências ou erros deveriam ser do conhecimento do empreiteiro, será por este refeito e à sua responsabilidade.
9. Serão demolidos e depois reconstruídos, por conta do empreiteiro, todos os trabalhos que a Fiscalização considere inaceitáveis por não obedecerem às condições estabelecidas no Caderno de Encargos.
10. Rejeita-se qualquer responsabilidade por prejuízos que possam ocorrer nos materiais do empreiteiro, nos trabalhos ou nos equipamentos fornecidos que constituem o procedimento, antes da receção provisória, sejam quais forem as circunstâncias que tenham originado esses prejuízos.
11. Constitui encargo do empreiteiro a instalação das canalizações para a condução da água para a obra e a sua ligação.

3. Recomendações Específicas

Dadas as características e o modo de execução dos trabalhos deverá-se ter em conta os seguintes fatores:

1. O empreiteiro obriga-se a ter no local da intervenção, as máquinas, ferramentas e outros utensílios necessários à boa execução dos trabalhos, de modo a que sejam cumpridos os prazos fixados.
A decisão de contratar esta aquisição implica a sua execução em qualquer período do ano civil, e visto que o edifício se encontra em pleno funcionamento, deverá ser prevista a realização de determinados trabalhos ao fim de semana em virtude de, eventualmente colidirem com o normal funcionamento do edifício.
2. Refere-se ainda que no Sistema de Controlo de Qualidade, só serão aceites materiais e equipamentos, devidamente certificados de acordo com Normas Europeias, transpostas ou não, para o Normativo Legislativo Nacional, sendo rigorosamente fiscalizada a sua implementação, neste âmbito sob controlo da fiscalização.
3. A intervenção será faseada, de acordo com a seguinte ordem:
 - 3.1. Numa primeira fase os trabalhos de intervenção têm início no bar do auditório no prazo máximo de até 45 dias, mantendo-se em pleno funcionamento refeitório e a cozinha.
 - 3.2. Posteriormente será necessário proceder à preparação de pequena parte do refeitório para preparação e serviço das refeições pré confeccionadas, colocando bancadas de apoio, bem como fornos para aquecimento das mesmas.
 - 3.3. Vedar as zonas de intervenção no bar do refeitório e da cozinha.
 - 3.4. Apenas após o término dos trabalhos no bar do auditório, e começar a funcionar, é que se dá início aos trabalhos na cozinha e bar do refeitório, com um prazo máximo de até 75 dias.

4. Condições Técnicas Gerais

Natureza e Qualidade dos Materiais

1. ÁGUA

A água a empregar no fabrico das argamassas deverá ser doce, limpa, isenta de substâncias orgânicas, ácidos, sais deliquescentes, óleos ou quaisquer outras impurezas.

2. CIMENTO

O cimento tipo PORTLAND, ou equivalente, de presa lenta, deverá obedecer às disposições do Regulamento das Características e Condições de Fornecimento e de Receção dos Cimentos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 208/85 de 26 de Junho.

O cimento será fornecido em sacos de papel impermeabilizado, com a marca do fabricante. Cada saco deve conter o peso líquido de 50 kg, com a tolerância de 2%. Após a sua receção no local da obra, será armazenado em local seco com ventilação adequada, de forma a permitir uma fácil inspeção e diferenciação de cada lote armazenado. O cimento que esteja armazenado há mais de 60 dias, não devendo, por via de regra, ter mais de 90 dias, será aplicado, obrigatoriamente, antes da utilização de qualquer cimento mais recente.

Todo o cimento, no ato da aplicação, deverá apresentar-se seco, sem vestígios de humidade e isento de grânulos. Todo o conteúdo de um saco em que tal se verifique será imediatamente retirado do local dos trabalhos.

Quaisquer produtos de adição, quer destinados a acelerar a presa do cimento quer a uma maior plasticidade ou a qualquer outro fim, só poderão ser aplicados com a aprovação da Fiscalização.

3. COLAS

Deverão ser de fábrica de reconhecida idoneidade e chegarão à obra em embalagens fechadas de origem, devidamente rotuladas.

As Características das diversas colas a empregar deverão satisfazer os fins e utilizações que se tem em vista e estar de acordo com as especificações particulares dos materiais a colar.

Os documentos técnicos referentes a cada tipo de cola que o empreiteiro pretenda aplicar deverão ser presentes à Fiscalização para que esta se pronuncie sobre a sua aceitação. Se a Fiscalização tiver dúvidas quanto às características indicadas para as colas, especialmente no que diz respeito à sua resistência à humidade, poderá enviar amostras ensaio, ao Laboratório Nacional de Engenharia Civil.

4. TINTAS, VERNIZES, ESMALTES, IMUNIZADORES, REPELENTES DE ÁGUA

Serão sempre de 1ª qualidade, do tipo ou marca a indicar no projeto para cada caso.

Todos os materiais de pintura e corantes serão de marca comercial, devendo entrar na obra nas embalagens de origem e intactos, não sendo permitida a sua aplicação desde que não venham nestas condições.

A sua aplicação será executada de acordo com as instruções do fabricante, escritas em português, pelo que um exemplar das mesmas deverá ser, com a devida antecedência, entregue à Fiscalização.

As cores escolhidas serão preferencialmente de catálogo, evitando-se as misturas feitas na obra, exceto se tal for expressamente determinado pela Fiscalização.

Os ensaios de tintas e vernizes, a realizar no LNEC, respeitantes a teor em veículo fixo, tempos

de secagem superficial e de endurecimento e resistência, serão prescritas pelas NP-185, NP-235 e NP-236.

5. MASSAS ELÁSTICAS E MASTIQUES:

Deverão ser certificadas e deverão chegar à obra em embalagens fechadas de origem, devidamente rotuladas.

As características das massas a empregar deverão satisfazer os fins e utilizações que se tem em vista e estar de acordo com as especificações particulares dos materiais a envolver.

Os documentos técnicos referentes a cada tipo de material que o empreiteiro pretenda aplicar deverão ser presentes à Fiscalização para que esta se pronuncie sobre a sua aceitação.

Se a Fiscalização tiver dúvidas quanto às características indicadas poderá enviar amostras para ensaio, ao Laboratório Nacional de Engenharia Civil.

6. MADEIRAS

As madeiras a empregar serão bem secas, desempenadas, de fibras direitas e unidas, sem nós viciosos ou em grande quantidade, bem secas, não ardidadas, sem fendas que comprometam a sua duração e resistência, isentas de caruncho ou outra qualquer doença e sem os restantes defeitos constantes da NP-180.

Toda a peça a empregar deverá ser tratada em autoclave ou por imersão, com aplicação de pentaclorofenol ou outro produto de características semelhantes, e será de quina viva, salvo indicação em contrário.

Os contraplacados, na madeira e espessura fixadas, deverão ser de muito boa qualidade, resistir bem à humidade e serem perfeitamente limpos, sem quaisquer vergadas ou imperfeições, de forma a apresentarem muito bom aspeto quando apenas encerados.

7. AZULEJOS

Deverão ser iguais às amostras aprovadas pela Fiscalização e deverão ter as seguintes características prescritas na NP 52:

- a) Todas as peças devem apresentar a marca do fabricante gravada no tardo, em relevo ou depressão;
- b) A face de todas as peças deve manter o aspeto fixado na encomenda e, em particular, não apresentar variações de tonalidades que não tenham sido expressamente mencionadas, manchas, fendas, cavidades ou saliências anormais e fraturas nas arestas ou vértices;
- c) Deve apresentar aspereza ou relevos no tardo, destinados a favorecer a aderência;
- d) Terem massa com textura homogénea e uniforme;
- e) O vidrado deverá cobrir toda a face, não ser lascado nem assinalar o relevo do tardo, nem conter outros defeitos, como grainhas, pintas e vidro escorrido;
- f) Ao toque deve acusar boa sonoridade.

As características a que o material deverá obedecer serão verificadas por meio de ensaios a fazerem-se no LNEC, segundo as prescrições das NP 305 e 307.

Como características específicas tem-se: dispersões, inferior a 10 mm/m²; na deformação, flecha das arestas inferior a 0,5 mm; tangentes nos ângulos do desvio, inferior a 0,5 %, empenos, inferior a 0,5%. Como estabilidade do vidrado devem verificar-se ausências de fissuras.

8. PAVIMENTOS

O pavimento a aplicar será do tipo auto-nivelante, de resinas acrílicas (metacrilatos), com qualidade não inferior aos produtos da SIKA, ou equivalente, perfazendo uma espessura média não inferior a 3/4mm, com recurso a resinas acrílicas (metacrilatos), em acabamento liso, com pintura a 3 demãos e com a aplicação dos seguintes materiais e trabalhos:

- a) Fresagem mecânica do revestimento do mosaico cerâmico existente, com aspiração de poeiras acopladas, de forma a criar uma superfície de aderência da 1ª camada de resinas (assegurando-se a não presença de partículas soltas decorrentes desta intervenção);
- b) Aplicação de primário de impregnação e areia de quartzo natural;
- c) Aplicação de revestimento de 3 componentes: resina de metacrilato, filler com saturação de quartzo colorido e selagem com resina de metacrilato.

Deverá ser efetuado um rodapé de 1/2 cana, a aplicar junto das paredes e maciços, a executar com recurso aos produtos descritos.

9. MATERIAIS NÃO ESPECIFICADOS

Todos os materiais não especificados, e que tenham emprego na intervenção, deverão satisfazer as condições técnicas de resistência e segurança impostas pelos regulamentos que lhes dizem respeito ou terem características que satisfaçam as boas normas construtivas. Poderão ser submetidos a ensaios especiais para a sua verificação, tendo em atenção o local de emprego, fim a que se destinam e a natureza do trabalho que lhes vai exigir, reservando-se a Fiscalização, o direito de indicar, para cada caso, as condições a que devem satisfazer.

10. EQUIPAMENTOS

O presente procedimento tem por objeto a aquisição e instalação de equipamentos de preparação, refrigeração e confeção de alimentos da cozinha, bar do refeitório e bar do auditório do edifício da sede da APA.

Antes do início do fabrico de todos os equipamentos, as medidas terão de ser obrigatoriamente aferidas no local depois de concluídos os trabalhos de remodelação dos espaços, de forma a retificar as mesmas.

Em todas as bancadas com abastecimento de águas e drenagem de esgotos, encontram-se contempladas nesta aquisição o fornecimento e montagem de todos os elementos acessórios de ligação à rede de abastecimento de águas, bem como de todos os seus componentes e dos associados à rede de drenagem de esgotos das respetivas bancadas.

A concretização da requalificação da cozinha, bar do refeitório e bar do auditório do edifício da APA, prevê a aquisição dos equipamentos descritos nas Clausulas Técnicas especiais.

5. Condições Técnicas EspeciaisGeneralidades**1. NATUREZA E QUALIDADE DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS**

As características físicas e os padrões de qualidade a que devem obedecer a generalidade dos materiais e equipamentos a empregar são definidas nas Condições Técnicas Gerais, sem prejuízo de outras características específicas que se estabeleçam adiante, que serão aplicadas cumulativamente.

2. MODO DE EXECUÇÃO DOS TRABALHOS

Os processos e as técnicas de execução a utilizar nos trabalhos a executar são definidos na

generalidade nas Condições Técnicas Gerais, sem prejuízo de outros procedimentos específicos que se estabeleçam adiante, que serão aplicados cumulativamente.

Acabamentos

1. PINTURAS INTERIORES

Deverão ser aplicadas duas demãos de tinta plástica para interior, do tipo "Barbomat da Barbot", ou equivalente, com anti fungos incorporado. Deverá ser sempre efetuado a devida preparação das superfícies a pintar e a cor será de acordo com a existente no local, devendo ser aplicada segundo as instruções do fabricante, e conforme indicações de projeto e/ou mapa de quantidades.

2. PAVIMENTOS

O pavimento a aplicar será do tipo auto-nivelante, de resinas acrílicas (metacrilatos), com qualidade não inferior aos produtos da SIKA, ou equivalente, perfazendo uma espessura média não inferior a 3/4mm, com recurso a resinas acrílicas (metacrilatos), em acabamento liso, com pintura a 3 demãos e com a aplicação dos seguintes materiais e trabalhos:

- a) Fresagem mecânica do revestimento do mosaico cerâmico existente, com aspiração de poeiras acopladas, de forma a criar uma superfície de aderência da 1ª camada de resinas (assegurando-se a não presença de partículas soltas decorrentes desta intervenção);
- b) Aplicação de primário de impregnação e areia de quartzo natural;
- c) Aplicação de revestimento de 3 componentes: resina de metacrilato, filler com saturação de quartzo colorido e selagem com resina de metacrilato.

Deverá ser efetuado um rodapé de 1/2 cana, a aplicar junto das paredes e muros, a executar com recurso aos produtos descritos.

Rede de Abastecimento de Gás

1. A instalação começa na caixa de contador (ponto de entrega) situado no limite da propriedade do imóvel em local permanentemente acessível a partir do exterior. No entanto, visto que será apenas uma alteração à rede existente, a intervenção far-se-á a partir da válvula de corte de acesso à cozinha.

A instalação foi projetada para poder ser alimentada a partir da rede de Gás Natural.

2. Caixa de Entrada Geral do Edifício (B) colocada na parede exterior da Cozinha, contém os seguintes elementos:
 - a) Válvula de corte geral, com dispositivo de encravamento automático, apenas rearmável pela concessionária;
 - b) Válvula de 1/4 de volta;
 - c) Electroválvula de encravamento com sistema de deteção de Gás;
 - d) Ligação Terra.
3. A interligação ao coletor situado na cozinha será efetuada através de tubo de cobre. O Coletor será de montagem à vista e protegido através de rede metálica. As ligações aos equipamentos serão efetuados através de ligações individuais de tubos de cobre. Os tubos de cobre no interior da cozinha serão protegidos respeitando as normas.

4. O Coletor será executado com tubo de 1"1/2 e deverá possuir uma saída para cada equipamento.
5. Cada saída será executada com um redutor de 100/20mBar e uma válvula de ¼ de volta. O coletor deverá ser seccionado, para que a electroválvula seja colocada no troço de coletor que alimenta os equipamentos. Os equipamentos serão colocados sob uma Hotte com ventilação mecânica. O sistema de exaustão deverá estar encravado com a referida electroválvula para que a admissão de gás só se efetue com a ventilação em funcionamento. No final de cada troço de alimentação aos equipamentos será colocada uma válvula de ¼ de volta.
6. A Certificação da instalação será efetuada após a execução dos trabalhos e realização de ensaios de estanquidade a realizar de acordo com a Legislação em vigor, incluindo todos os encargos junto da entidade certificadora e entrega de Termo de Responsabilidade do Instalador.
7. Fornecimento e colocação de liras nos equipamentos de gás com Ø3/4.

Rede de Distribuição de Águas

1. A rede de distribuição de água fria e quente a instalar é constituída por tubagens em Multicamada – Polietileno Reticulado, montadas em calha, envolvida em mangas de proteção, sendo efetuada a partir da rede existente, ligando aos novos equipamentos do bloco de confeção
2. As mangas devem ser montadas em paredes, em troços retos, com curvas alongadas e com raios mínimos de 25 cm ou de 6 a 8 vezes o seu diâmetro. A sua colocação deve ser realizada de modo a que não fiquem estranguladas, com dobras ou torções. Para facilitar a identificação das tubagens enfiadas, as mangas devem ser vermelhas para água quente e azuis para água fria.
3. Serão instaladas válvulas de seccionamento e de segurança em pontos estratégicos da rede, de acordo com o artº 102º do Decreto Regulamentar nº 23/95 de 23/8, nomeadamente a montante dos ramais de alimentação à cozinha, para água quente e fria. A tubagem multicamada, com diâmetros entre 25mm e 32mm, à vista, com a tubagem protegida em calha, sendo o trajeto pela face inferior da laje do pavimento, quando necessário, nomeadamente para abastecimento aos equipamentos em ilha, de acordo com a norma NP EN ISO 21003:2010, PN10, considerando distribuição de água quente a 70°C, isolamento mínimo de 10mm para a rede de água quente, incluindo acessórios necessários à sua montagem incluindo válvulas de seccionamento para cada equipamento,

Rede de Drenagem Doméstica

1. A drenagem será efetuada gravificamente.
2. Todos os aparelhos serão sinfonados individualmente na própria descarga ou por sifão no pavimento.
3. Na execução da rede de águas residuais domésticas, previu-se aplicação dos seguintes

materiais para a execução dos coletores prediais, tubos de queda e ramais de descarga: a aplicação de tubagem em Policloreto de Vinilo (PVC), classe de pressão mínima de 0,6 MPa.

4. Deverá ser efetuada a substituição de todas as tubagens e acessórios da rede de esgotos domésticos existentes nas zonas de cozinha e bares. O fornecimento e montagem de tubagem em PVC, ramais de descarga, caixas de pavimento com tampa em chapa de aço inox e ralos sifonados, sifões de garrafa, no interior da cozinha, anexos, zonas de preparação, lavagem e armazenamento.
5. Para a execução da rede de esgoto poderá ser necessário abertura e tapamento de roços em pavimentos e paredes e respetivas prumadas dos diversos equipamentos, e passagem da tubagem na face inferior da laje de pavimento sempre que possível, incluindo todos os acessórios necessários e complementares, de forma a eliminar todas roturas existentes na rede de esgoto existente.

Equipamentos

A concretização da requalificação da cozinha, bar do refeitório e bar do auditório do edifício da APA, prevê a aquisição dos equipamentos, mobiliário e trabalhos e seguir listados.

Antes do início do fabrico de todos os equipamentos, as medidas terão de ser obrigatoriamente aferidas no local, após a conclusão dos trabalhos de remodelação dos espaços, de forma a retificar as mesmas.

Em todas as bancadas com abastecimento de águas e drenagem de esgotos, encontram-se contempladas, na presente aquisição, o fornecimento e montagem de todos os elementos acessórios de ligação à rede de abastecimento de águas, bem como de todos os seus componentes e dos associados à rede de drenagem de esgotos das respetivas bancadas.

Equipamentos a instalar na Cozinha

1. Descascadora de Batatas (artigo A.1 em planta), da marca Frisinde, Modelo: DFS10TR, ou equivalente, construção em aço inoxidável, timer para parar o equipamento quando chega ao fim do tempo estipulado, compatível com as normas HACCP, equipamento protegido termicamente, com evacuação por porta frontal.
O equipamento descasca e lava os legumes ao mesmo tempo, a tampa superior é em policarbonato transparente, completa com fecho e micro - switch de segurança; tem tecnologia de baixa temperatura para que os alimentos não sejam alterados nem destruídos; todas as partes rotativas são dinamicamente balanceadas para uma menor vibração e melhor performance.
 - a. Velocidade de rotação 1400 rpm;
 - b. Dimensões: 400x720x920mm;
 - c. Potencia: 750 w;
 - d. Voltagem: 400V 3NPE/50 Hz;
 - e. Capacidade de carga: 10 kg por operação.
2. Bancada com 1 cuba, em construção em aço inox, com as seguintes características:
 - a. Tampo de bancada insonorizado (tela em toda a extensão na parte inferior do tampo), tampo de inox com espessura de 1.2 mm e estrutura reforçada com "ómeças" na parte inferior;

- b. A bancada é apoiada em estrutura tubular 40x40 mm;
 - c. Estrutura tubular desfasada do tampo a encostar à parede em 30 mm;
 - d. A cuba será colocada à direita ou a esquerda, a definir no local da obra, com rebordo de proteção para evitar queda de água para fora da bancada e com as dimensões de 500x400x300 mm, incluindo saia frontal. O Alçado de proteção à parede de 85 mm;
 - e. Travamento inferior à esquerda, direita e fundo, a 150 mm do pavimento ou prateleira inferior a 150mm do pavimento.
 - f. Dimensões: 1,20x0,70m²
3. Serra Ossos (artigo A.2 em planta), da marca Magnus, modelo SO 1830 TR CE, ou equivalente, com o corpo da máquina em alumínio anodizado, incluindo mesa de trabalho em aço inoxidável (410 x 410mm), com as seguintes características:
- a. Motor selado com grau de proteção IP 65, comando de baixa tensão (24 volts), tensor da lâmina ajustável e doseador de corte incorporado;
 - b. Fornecido com fta temperada - 1830mm
 - c. Corte: altura máx x largura: 320 x 200mm
 - d. Tensão: 400V+N+T | Potência: 0,75Kw
 - e. Dimensão: 530 x 420 x 910mm
4. Lava-mãos parietal (artigo A.3 em planta), com espaldar alto, a instalar junto à preparação e na zona de confeção, da marca BOURGEAT, ou equivalente, modelo 8504.00, com as seguintes características:
- a. Anti-salpicos com cuba de formato oval, de configuração arredondada por forma a evitar arestas vivas.
 - b. O equipamento é composto por válvula misturadora de acionamento femural e bica giratória alta, de construção integral em aço inoxidável.
 - c. Dimensões: 430x375x580 mm
5. Cortadora de Carnes frias (artigo A.4 em planta), marca: NTS JAPAN, modelo: HBS-250 L, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Lâmina Ø250;
 - b. Espessura de corte: 0.2-12mm;
 - c. Corte:160/190mm;
 - d. Afador incorporado;
 - e. Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva;
 - f. Pés, manípulo e pegas em alumínio anodizado Em conformidade com as normas de higiene;
 - g. Tensão: 230V;
 - h. Potência: 0,15Kw;
 - i. Dimensões: 400 x 470 x 365mm
6. Batedeira de 40 Litros (artigo A.5 em planta), marca: ACTIMAC, modelo: MPM 40L, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Interruptor de segurança fácil de limpar;
 - b. 3 Velocidades: 80/160/310 rpm;
 - c. Taça em aço inox;

- d. Capacidade: 40 Litros;
 - e. Potência: 1500W;
 - f. Tensão: 230V/50Hz;
 - g. Dimensão: 630x620x1011mm;
 - h. A mesma será assente numa mesa de apoio, de construção em aço inox, estrutura tubular, com 2 espaços com guias GN 1/1, travamento inferior tubular e pés niveladores (dimensões: 900x800x800mm).
7. Armário frigorífico com duas portas (artigo A.6 em planta), para conservação a temperaturas positivas, da marca JIMO, ou equivalente, modelo AVP 1300, com as seguintes características principais:
- a. Temperatura regulável por controlador digital de + 1º a 10º C;
 - b. Capacidade não inferior a 1360 Lt;
 - c. 6 níveis de prateleiras Gastro Norm 2/1 (total 12 prateleiras), em varão de aço rilsinizado;
 - d. Grupo compressor hermético instalado no plano superior e ocultado por painel envolvente;
 - e. Evaporador de ar forçado;
 - f. 2 Portas isotérmicas de serviço com batente magnético;
 - g. Revestimento interior e exterior em aço inoxidável;
 - h. Dimensões Exteriores: 1.400x800x2.150 mm.
8. Marmitta de aquecimento indireto a gás (artigo A.1 em planta), marca CHARVET, modelo VO7550, ou equivalente, com as características técnicas seguintes:
- a. Cuba de formato cilíndrico, com capacidade de 150 Lt;
 - b. Banho-maria a óleo, para evitar a formação de corrosão;
 - c. Queimador de alto rendimento de 30 Kw;
 - d. Torneira de escoamento de grande débito;
 - e. Torneira-misturadora alta muito robusta;
 - f. Electroválvula para comando de gás, e dispositivo automático de corte contra a falta de chama;
 - g. Chaminé posterior para evacuação dos gases queimados;
 - h. Painéis de revestimento, chassis, tampa e cuba em aço inoxidável - AISI 304 - CR/Ni - 18/10;
 - i. Dimensões: 850 x 900 x 900 mm.
9. Fogão a Gás – Linha 900 (artigo A.8 em planta) marca: TECNOINOX, Mmodelo: 313033, ou equivalente, 6 queimadores (4x5,5Kw + 2x9,0Kw), com 1 forno GN 2/1 - (8Kw).
- a. Construção em aço inox;
 - b. Gaveta de recuperação de resíduos;
 - c. Chama com segurança - piloto termopar;
 - d. Grelhas em ferro esmaltado com tratamento vitrificado, equipado com pés ajustáveis;
 - e. Alimentação: Gás;
 - f. Potência: 47Kw;
 - g. Dimensão: 1200 x 900 x 900mm.
10. Frigideira Basculante a Gás - Linha 900 (artigo A.9 em planta), marca: TECNOINOX, modelo: B12FXGN9, ou equivalente, com as seguintes características:

- a. Capacidade cuba: 120 lts;
- b. Construção em aço inox;
- c. Queimador tubular em aço inox;
- d. Chama com segurança - piloto termopar;
- e. Acendimento pizoelétrico;
- f. Regulação da temperatura de 100 a 300°C;
- g. Mecanismo de elevação manual, equipado com pés ajustáveis;
- h. Alimentação: Gás;
- i. Tensão: 230V;
- j. Potência: 30+0,1 Kw
- k. Dimensão: 1200 x 900 x 900 mm

11. Mesa de INOX (artigo A.12 em planta), marca: RONOX, modelo: MEST - 700, ou equivalente, construção em aço inox. Com tampo e estrado liso e pés niveladores, dimensão: 1800 x 700 x 850mm

12. Fritadeira mergulhante elétrica (artigo A.10 em planta), marca CHARVET, modelo VO 2213, ou equivalente, com as seguintes características principais:

- a. 2 Cubas com a capacidade de 16 Lt cada, dotadas dos respetivos cestos com pegas isolantes;
- b. Tampas articuladas para proteção de óleo;
- c. 2 Grupos de resistências de aquecimento de 18Kw cada, com termostatos de regime e de segurança para cada um dos grupos de resistências;
- d. Zona fria inferior para recuperação de óleo;
- e. 2 Portas de serviço pivotantes no plano inferior;
- f. Cubas, cestos, tampas, tampo, chassis, portas e revestimento em aço inoxidável AISI 304-CR/NI - 18/10;
- g. Dimensões: 850 x 900 x 900 mm

13. FRY TOP GÁS - Linha 900 (artigo A.11 em planta), marca: TECNOINOX, modelo: 313048, ou equivalente, com as seguintes características:

- a. Placa mista - 2/3 lisa + 1/3 nervurada;
- b. Construção em aço inox;
- c. Gaveta de recuperação de resíduos;
- d. Chama com segurança - piloto termopar;
- e. Acendimento pizoelétrico;
- f. 2 Zonas de aquecimento independentes;
- g. Colocada sobre móvel aberto Equipado com pés ajustáveis;
- h. Alimentação: Gás;
- i. Potência: 16Kw;
- j. Dimensão: 800 x 900 x 900mm

14. Forno misto de aquecimento elétrico (artigo A.14 em planta), da marca RATIONAL, modelo CMPLUS - 101/E, ou equivalente, com as seguintes características principais:

- a. Capacidade da câmara - 10 níveis G/N - 1/1;
- b. 100 Programas disponíveis para vapor, misto, convecção e regeneração;

- c. 5 Velocidades do ar programáveis;
 - d. Vapor disponível entre 30° e 130° C - Ar quente disponível entre 30° a 300° C;
 - e. Cozer em misto (ar quente / vapor) de 30 a 300° C;
 - f. Acabamento entre 30° e 300° C;
 - g. Programa de auto-lavagem com duche de mão retrátil;
 - h. 6 Sondas de leitura de temperatura da câmara de cozedura, para otimizar o rendimento e poupança de energia;
 - i. 3 Comutadores eletro-mecânicos para seleção de programas, temperaturas e tempos de cozedura;
 - j. Função COOL DOWN, para arrefecimento gradual do forno;
 - k. Válvulas magnéticas separadas para água normal e tratada;
 - l. Interface USB, para saída de dados HACCP;
 - m. Dimensões: 847 x 776 x 1.042 mm
 - n. O forno será colocado sobre uma estrutura inferior de apoio, de construção integral em aço inoxidável, dispondo de 10 pares de calhas para recipientes G/N - 1/1, com estrado inferior liso, com dimensões 850x750x750mm.
15. Balde de detritos (artigo A.16 em planta), marca: RONOX, modelo: 45 - 4R, ou equivalente, com construção em aço inox, tampa acionada por pedal, base rodada (4 rodas 2 c/travão), com capacidade de 56 litros. Dimensão: 400 x 600mm
16. Balcão de distribuição de Refeições da marca Ronal, Modelo TRB + TRF + TRS, ou equivalente, Linha Sef Service, com as seguintes componentes:
- a. Móvel Self distribuição - estrutura 1576 (artigo A.17 em planta), marca Ronox, modelo: MSE1576, ou equivalente, construção em aço inox, elementos reguláveis em altura, com elementos independentes segundo as necessidades (a retificar no local), Dimensão: 631 x 700 x 1576mm
 - b. Móvel Self distribuição - Distribuidor de copos (artigo A.17 em planta), marca Ronox, modelo: MSDC25, ou equivalente, construção em aço inox, base inclinada, com 5 divisões em arame para +/- 25 copos, Dimensão: 600 x 550 x 135mm
 - c. Móvel Self distribuição - Distribuidor de talheres (artigo A.17 em planta), marca Ronox, modelo: MSDT, ou equivalente, distribuidor de talheres que contém duas cubas em plástico GN1/1, com 4 divisões, Dimensão: 354 x 550 x 125mm
 - d. Móvel Self distribuição - Distribuidor de pão (artigo A.17 em planta), marca Ronox, modelo: MSDP, ou equivalente, distribuidor de pão com abastecimento pelo lado de serviço e recolha pelo lado do cliente, Dimensão: 600 x 550 x 325mm
 - e. Móvel Self Neutro (artigo A.18 em planta), marca Ronox, modelo: MSN725, ou equivalente, construção em aço inoxidável, com prateleira intermédia, rodapé em aço inoxidável; Dimensão: 725 x 750 x 905mm
 - f. Móvel Self esteira (artigo A.18 em planta), marca Ronox, modelo: EST725, ou equivalente, construção em aço inoxidável, com tubo de aço inoxidável de Ø30mm; Dimensão: 712 x 335 x 76mm
 - g. Móvel Self Banho-maria + Estufa (artigo A.19 em planta), marca Ronox, modelo: MSBE2175, ou equivalente, construção em aço inoxidável.
O móvel é composto por elemento banho-maria (6 GN1/1) com estufa e rodapé em aço inoxidável, com as seguintes características técnicas: cuba com rápido escoamento de

água - saída 3/4"; Banho-maria com ligação hidráulica: entrada água 1/2" e saída água: 3/4"; cuba embutida de uma só peça com cantos arredondados; Sistema indireto de aquecimento através de resistências elétricas; Sistema de aquecimento da estufa com ventilação forçada; Controlador electromecânico regulável com termómetro analógico; Tomada de 230v/50Hz incluída; Pés em aço inoxidável reguláveis; Tensão:230V; Potência:5.9Kw, Dimensão: 2175 x 750 x 905 mm.

- h. Móvel Self – Prateleira de Vidro Curvo 2175 (artigo A.19 em planta), marca Ronox, modelo: PCBM2175, ou equivalente, prateleiras de vidro ou aço inoxidável de 1 ou 2 níveis com possibilidade de vidro aparabafos e prateleiras de vidro temperado de 6 mm de espessura. Dimensão: 2175 x 410 x 430 mm.
 - i. Móvel Self – Vidro aparafos 2175 (artigo A.19 em planta), marca Ronox, modelo: VA2175, ou equivalente, com vidro frontal aparabafos; Dimensão: 2065 x 307 x 6 mm
 - j. Móvel Self esteira (artigo A.19 em planta), marca Ronox, modelo: EST2175, ou equivalente, construção em aço inoxidável, com tubo de aço inoxidável de Ø30mm; Dimensão:2162 x 335 x 76mm
 - k. Móvel Self Vitrine + Reserva (artigo A.20 em planta), marca Ronox, modelo: MSRV1450, ou equivalente, composto por: construção em aço inoxidável. 4xGN1/1 - Reserva refrigerada - capacidade GN1/1. Vidros laterais duplos. Portas de correr de vidro duplo do lado de serviço e portas eleváveis do lado do cliente. Funcionamento com uma unidade condensadora e com dois circuitos frigoríficos independentes. Cuba embutida de uma só peça com cantos arredondados para uma fácil limpeza. Cuba refrigerada com 210 mm de profundidade. Controlador digital com descongelação automática. Vedantes das portas com magnético de fácil substituição Refrigeração por convecção natural na reserva, por serpentina na cuba e convecção forçada na vitrina. Kit evaporação. Isolamento com poliuretano sem CFC's e com uma densidade de 40Kg/m³. Rodapé em inox, Pés em aço inoxidável reguláveis. Tensão:230V Potência:1064W. Dimensão: 1450x750x1755mm
 - l. Móvel Self esteira (artigos A.20 e A.21 em planta), marca Ronox, modelo: EST1450, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Tubo de aço inoxidável de Ø30mm; Dimensão:1437 x 335 x 76mm
 - m. Móvel Self caixa com proteção (artigo A.21 em planta), marca Ronox, modelo: MSCP725, ou equivalente, com as seguintes características: construção em aço inoxidável, elemento caixa com gaveta, elemento de caixa com proteção lateral esquerda ou direita, prateleira pouso pés, pés em aço inoxidável reguláveis e rodapé aço inoxidável, Dimensão:1450 x 750 x 905mm
17. Módulo refrigerado, para distribuição de saladas (artigo A.22 em planta), da marca Ronal, modelo TR 150 CTD, ou equivalente, de execução em aço inoxidável, para encosto à parede, com as seguintes características:
- a. Plano superior com vitrina de vidros redondos, dotada de 2 prateleiras intermédias e 3 portas basculantes para serviço dos utentes, com refrigeração por evaporador ventilado;
 - b. Tampo arrefecido em granito tipo Negro Angola, na espessura de 30mm com evaporador estático de refrigeração;
 - c. Esteira para apoio de tabuleiros, em granito Negro Angola na espessura de 20mm;
 - d. Painéis de revestimento laterais e frontal em MDF (cor a escolher pelo Dono de obra);
 - e. Rodapé em aço inoxidável;
 - f. Dimensões: 1.500 x 750 x 1.680 mm

18. Armário INOX (artigo A.23 em planta), Marca Ronox, modelo: 34, ou equivalente, a colocar no corredor de acesso à zona de lavagens, Construção em aço inox - Teto inclinado Portas de batente com fechadura 3 prateleiras intermédias Estrado liso Dimensão: 1000x600x1800mm.
19. Hotte central (artigo A.13 em planta), de construção integral em chapa de aço inoxidável, AISI 304 CR/Ni - 18/10, com as seguintes características complementares:
 - a. 10 Filtros para recolha e retenção de gorduras, igualmente em aço inoxidável, nas dimensões de: 500 x 500 x 50 mm;
 - b. Tabuleiros inferiores amovíveis para recolha de condensações;
 - c. Espessura de chapa a empregar - 1,5 mm;
 - d. Sistema de iluminação, constituído por 4 armaduras de alta temperatura, com 2 lâmpadas de 36 W cada e comando de funcionamento integrado no rodapé da hotte;
 - e. Suspensões a fixar à laje de cobertura, envolvidas por tubos de aço inoxidável;
 - f. Dimensões: 3.200 x 2.300 x 750 mm
20. Hotte para colocação sobre o forno (artigo A.15 em planta), marca Rattional, modelo: 60.72.202, ou equivalente. UltraVent Plus Vapores gerados são agrupados e desviados Equipado com uma tecnologia de filtro especial Autónomo - sem ligação exterior Dimensão: 1226 x 885 x 6289mm.
21. Ventilador centrífugo de extração, da marca Sodeca, modelo CJTR/R2271, ou equivalente, com as seguintes características principais:
 - a. Pressão estática de 400 PA;
 - b. Caudal - 12500m³/h;
 - c. Velocidade - 750 RPM;
 - d. Unidade em caixa com turbina dotada de pás de curvatura recuada;
 - e. Painéis de isolamento acústico, revestidos exteriormente em chapa galvanizada, para instalação à intempérie;
 - f. Motor trifásico de 3,0 Kw (400 V) a instalar fora do fluxo de ar;
 - g. Temperatura de trabalho entre 20 e 120° C em contínuo;
 - h. Índice de proteção contra-fogo, 400° C 2 H;
 - i. Nível de ruído máximo a 10m - 70dbA;
 - j. Estrutura em chapa de aço galvanizado;
 - k. Dimensões: 1.555 x 1.355 x 1.355 mm
22. Variador de velocidade eletrónico, modelo VSD 3/4 - RFT-5.5, ou equivalente, adaptado à potência do ventilador, por forma a controlar o caudal de exaustão de fumos, de acordo com as necessidades da cozinha.
23. Campânula em aço inoxidável para a exaustão dos vapores da máquina de lavar loiça, a colocar sobre a mesma, com 1000x1000x500mm, incluindo a sua ligação à conduta existente.
24. Sistema de deteção e extinção automática de incêndios do Bloco Central da cozinha: Deverá ser montada uma unidade PRM - Módulo de atuação pneumático, que permite supervisionar e controlar o sistema de supressão de incêndio. Encontra-se preparado para trabalhar com o sistema de deteção pneumático, reúne todos os sinais (automático / manual) e ativa a

extinção. São parte integrante os seguintes componentes:

- a. 11 Injetores de uma saída e 2 injetores de saída dupla;
- b. 13 Capas de injetor, Capas ST;
- c. Uma unidade Manual Pull station, que permite ativar o sistema manualmente se necessário. É composto por uma argola inserida num dispositivo que ficará saliente na parede, que em caso de incêndio ao ser puxada dispara o sistema;
- d. Uma unidade Nitrogénio atuador, constituída por um cilindro de nitrogénio, que atua no sistema fazendo libertar o agente de extinção, possui mostrador para fácil verificação de pressão e duas mangueiras de alta pressão para interligação entre o PRM e botijas do agente.
- e. Um Agente de Extinguição mais suportes e distribuidor, incluindo fornecimento de uma botija de agente ZD475 de 18,17 L, um suporte para a botija e um distribuidor para ligação à rede de transporte do agente;
- f. Tubo de deteção de resposta térmica, incluindo fornecimento de tubo de resposta térmica para deteção de incêndio, suficiente para total cobertura da hotte em questão e suas picagens, incluindo acessórios tais como clips de fixação, fim de linha e passagens estanques para penetração da hotte, e acessórios complementares;
- g. Todas as tubagens fornecidas, tanto para transporte do agente de extinção, bem como para passagem de cabo entre o PRM e o mecanismo de atuação manual, serão em aço inoxidável AISI 304L e AISI 316L.

25. Báscula, a colocar na despensa (artigo A.24 em planta), marca: CELY, modelo: MVC-50 M, ou equivalente, com as seguintes características:

- a. Capacidade: 150Kg;
- b. LCD retro iluminado com 5 dígitos de 24 mm de altura;
- c. Visor em ABS;
- d. Estrutura da plataforma em aço pintado e tampo da plataforma de pesagem em aço inoxidável;
- e. Ligação até 4 células de pesagem;
- f. Contador de peças;
- g. Corrente elétrica ou bateria interna;
- h. Com aprovação CE;
- i. Inclui a taxa da 1ª verificação CE;
- j. Dimensão: 420 x 520 x 860mm

26. Armário Inox, fechado, a colocar na despensa (artigo A.25 em planta), marca Ronox, modelo: 34, ou equivalente, com as seguintes características:

- a. Construção em aço inox;
- b. Teto inclinado;
- c. Portas de batente, com fechadura;
- d. Três prateleiras intermédias;
- e. Estrado liso;
- f. Dimensão: 1200 x 600 x 2000mm

27. Estanteria (artigo A.26 em planta), marca: REA, modelo: 2000/500/1750, ou equivalente, com as seguintes características:

- a. 4 Níveis de prateleiras;
- b. Material sintético de elevada qualidade;
- c. Suporta temperaturas de - 40° a +80°C;
- d. Não corrosível, livre de cádmio, ferrugem e humidade;
- e. Montagem simples e sem ferramentas;
- f. De acordo com as exigências HACPP;
- g. Controlo garantia de qualidade ISO 9001- certificado TUV;
- h. Dimensão: 2000 x 500 x 1750mm

28. Armário Inox, a colocar na despensa de tubérculos (artigo A.27 em planta), marca Ronox, modelo: 34, ou equivalente, com as seguintes características:

- a. Construção em aço inox;
- b. Teto inclinado;
- c. Portas de batente com fechadura;
- d. 3 Prateleiras intermédias;
- e. Estrado liso;
- f. Dimensão: 1000 x 450 x 1800mm

29. Inseto coladores com as seguintes características:

- a. De acordo com a norma CE;
- b. Estrutura em aço inoxidável AISI304;
- c. Equipado com suporte de lâmpada à prova de água, cabos estanques, vedação entre estrutura e a tampa.
- d. Lâmpadas UV, inquebráveis com potência de 15w, instaladas num suporte de lâmpada estanque, que em caso de quebra do vidro, o mesmo não se dispersa no ambiente;
- e. Classe IP65, Fonte de alimentação 220-240v – 50 Hz;
- f. Consumo total 60w;
- g. Lâmpadas UV – A 4 x TPX15-18 inquebrável;
- h. Amplitude de Ação 160m²;
- i. Dimensões: 310 x 490 x 130mm.

Equipamentos a instalar no Bar do Refeitório

- 1. Bancada frigorífica (artigo B.1 em planta), da marca JIMO, modelo BRE-200 IIN, ou equivalente, com as seguintes características principais:
 - a. Câmara com 3 portas isotérmicas, dotadas de 1 prateleira intermédia amovível em varão de aço rilsinizado, e portas com fechadura;
 - b. Evaporador de ar forçado através de ventilador;
 - c. Grupo compressor autónomo instalado localmente;
 - d. Controlo de temperatura através de micro-processador digital;
 - e. Sistema de batente magnético das portas, com juntas de borracha para vedação térmica e puxador ergonómico;
 - f. Painéis de revestimento, interior e exterior e portas em chapa de aço inoxidável AISI-304-CR/NI - 18/8, tendo a chapa do tampo a espessura de 1,5mm;
 - g. Dimensões: 2.000 x 700 x 900 mm

2. Bancada de cafetaria, tipo mesa-armário (artigo B.2 em planta), da marca Simplinox, ou equivalente, com as seguintes características:
 - a. Tulha basculante para as borras de café, com batente em borracha;
 - b. Uma gaveta deslizante sobre os rodízios;
 - c. Painéis de revestimento laterais e posteriores;
 - d. Estrado inferior e prateleira intermédia;
 - e. Construção integral em aço inoxidável, tendo a chapa do tampo a espessura de 1,5 mm;
 - f. Dimensões: 1.800 x 700 x 900 mm.
3. Torradeira elétrica (artigo B.3 em planta), da marca Magnus, modelo TRD-30-3, ou equivalente, com as seguintes características:
 - a. 2 Plataformas de serviço, com controlo independente do nível de aquecimento (superior, médio e inferior);
 - b. Capacidade para 12 fatias de pão, 6 por plataforma;
 - c. Temporizador de controlo regulável até 15 minutos;
 - d. Possibilidade de trabalho em contínuo;
 - e. Potência elétrica - 2,75 Kw (230 V);
 - f. Chassis e revestimento em chapa de aço inoxidável;
 - g. Dimensões: 525 x 305 x 405 mm.
4. Balcão de serviço de bar (artigo B.4 em planta), da marca Simplinox, ou equivalente, de construção em aço inoxidável, com as seguintes características:
 - a. Tampo de serviço dotado de cuba com 400x400x200mm, equipada com torneira-misturadora e sifão para retenção de resíduos;
 - b. Prateleira intermédia em toda a extensão do móvel;
 - c. Painéis de revestimento internos, laterais e posterior;
 - d. Tampo de serviço de utentes em granito Negro Angola com espessura de 20 mm;
 - e. Painéis de revestimento exterior em MDF lacado;
 - f. Rodapé em aço inoxidável;
 - g. Dimensões: 1800x900x1.150 a 1.200mm.
- 5.
6. Vitrina tipo pastelaria (artigo B.5 em planta), da marca JIMO, modelo ATENA VS-200, ou equivalente, de construção em aço inoxidável, com as seguintes características:
 - a. Plano de exposição em vidros temperados, direitos, com 2 prateleiras intermédias e iluminação com sistema de LEDS;
 - b. Sistema de refrigeração ventilado;
 - c. Portas de serviço deslizantes em vidro acrílico;
 - d. Câmara inferior com 3 portas isotérmicas;
 - e. Painéis de revestimento em MDF lacado (cor à escolha do dono de obra);
 - f. Rodapé em aço inoxidável;
 - g. Dimensões: 2.000x800x1.200mm
7. Conjunto formado por tampo basculante e porta pivotante para fecho do espaço do bar (artigo B.6 em planta), com as seguintes características:
 - a. Tampo com estrutura de aço inoxidável e plano superior em granito Negro Angola, na espessura de 20mm - Profundidade - 350mm.

- b. Porta com estrutura de aço inoxidável, dotado de fecho tipo culatra e painéis de revestimento exterior em MDF lacado;
 - c. Dimensões: 750x350x1.200mm.
8. Tostadeira de prensa (artigo B.7 em planta), da marca Magnus, modelo GR 4.2, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Aquecimento elétrico (1,8Kw - 230 V);
 - b. 2 Placas nervuradas em ferro fundido (inferior e superior);
 - c. Manípulo de utilização da placa articulada superior com pega isolada termicamente;
 - d. Estrutura e elementos de aquecimento em aço inoxidável;
 - e. Dimensões 400x430x240mm.
9. Produtor de gelo em cubos (artigo B.8 em planta), da marca BREMA, modelo CB-425/A (33gr), ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Rendimento diário não inferior a 48 Kg;
 - b. Cuba de retenção com capacidade não inferior a 25 Kg;
 - c. Grupo compressor de 450W;
 - d. Gás refrigerante R290;
 - e. Painéis de revestimento em chapa de aço inoxidável;
 - f. Pés de nivelamento reguláveis entre 110 e 150mm;
 - g. Dimensões: 500x500x800 a 950mm.
10. Máquina de lavar copos e chávenas (artigo B.9 em planta), da marca DIHR, modelo GE-40, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Cestos de 400x400mm (3 incluídos);
 - b. Rendimento mínimo de 30 cestos/hora;
 - c. Ciclo de lavagem de 120 segundos;
 - d. Cuba com a capacidade mínima de 14,5Lt;
 - e. Bomba de lavagem de 400W;
 - f. Reaquecedor de enxaguamento com grupo de resistências de potência mínima de 3,4Kw;
 - g. Consumo máximo de água por ciclo 1,8Lt;
 - h. Construção integral do equipamento em chapa de aço inoxidável;
 - i. A máquina de lavar será fornecida em conjunto com uma base de apoio em aço inoxidável com a altura de 140 mm;
 - j. Dimensões: 450x535x710mm + 140 mm (mesa de apoio).
11. Grupo múltiplo (artigo B.10 em planta), da marca DIHR, modelo GM-3, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Espremedor de citrinos;
 - b. Copo liquefator, incluindo 2 copos de 2 litros cada;
 - c. Velocidade de serviço entre 10000 e 15000 RPM;
 - d. Triturador de gelo;
 - e. Corpo em liga de alumínio polido e anodizado e construção muito robusta.
12. Cortina de fecho do espaço frontal do bar e de apoio ao tampo do mesmo (artigo B.11 em planta), com as seguintes características principais:

- a. Pannel com lâminas de enrolar, em chapa de aço macio micro-perfurada e acabamento em pintura epoxy;
- b. Motor elétrico de acionamento com comando por botoneira;
- c. Puxadores embutidos;
- d. Fechaduras com trincos;
- e. Adaptação do conjunto ao teto falso existente;
- f. Dimensões: 4.700x1.400mm.

Equipamentos a instalar no Bar do Auditório

1. Bancada frigorífica (artigo C.1 em planta), da marca JIMO, modelo BFV 20 IIN, ou equivalente, com as seguintes características:
 - a. 3 Portas de serviço isotérmicas;
 - b. Prateleiras amovíveis;
 - c. Em varão de aço rilsinizado;
 - d. Evaporador de ar forçado e grupo compressor alojado localmente, com comando por controlador digital;
 - e. Revestimento interior e exterior do móvel em chapa de aço inoxidável, do tipo AISI 304 - CR/Ni-18/8, incluindo as respetivas portas;
 - f. Dimensões: 2.000x600x870 mm.
2. Bancada Estrado 2 Cubas (artigo C.2 em planta), marca Ronox, modelo: B2SET - 600/400, ou equivalente, com as seguintes características:
 - a. Construção em aço inox, com 2 cubas de 400x400x250mm;
 - b. Tampo com rebaixo para águas e saia frontal;
 - c. Estrado liso e pés niveladores;
 - d. Dimensão: 1600X600X850mm.
3. Máquina de lavar copos e chávenas (artigo C.3 em planta) da marca DIHR, modelo GE-40, ou equivalente, com as seguintes características:
 - a. Cestos de 400x400mm (3 incluídos);
 - b. Rendimento mínimo de 30 cestos/hora;
 - c. Ciclo de lavagem de 120 segundos;
 - d. Cuba com a capacidade mínima de 14,5Lt;
 - e. Bomba de lavagem de 400W;
 - f. Reaquecedor de enxaguamento com grupo de resistências de potência mínima de 3,4Kw;
 - g. Consumo máximo de água por ciclo 1,8Lt;
 - h. Construção integral do equipamento em chapa de aço inoxidável;
 - i. A máquina de lavar será fornecida em conjunto com uma base de apoio em aço inoxidável com a altura de 140 mm;
 - j. Dimensões: 450x535x710mm + 140 mm (mesa de apoio).
4. Produtor de gelo em cubos (artigo C.4 em planta), da marca BREMA, modelo CB-425/A (33gr), ou equivalente, com as seguintes características:
 - a. Rendimento diário não inferior a 48 Kg;
 - b. Cuba de retenção com capacidade não inferior a 25 Kg;
 - c. Grupo compressor de 450W;

- d. Gás refrigerante R290;
 - e. Painéis de revestimento em chapa de aço inoxidável;
 - f. Pés de nivelamento reguláveis entre 110 e 150mm;
 - g. Dimensões: 500x500x800 a 950mm.
5. Móvel de apoio (artigo C.5 em planta), de remate aberto para o espaço disponível na frente do Bar, junto àilharga esquerda do produtor de gelo, a executar em chapa de aço inoxidável na qualidade AISI-304 CR/Ni-18/8, com dimensões 1030x600x870mm, com os painéis de revestimento laterais e posterior, estrado inferior e prateleira intermédia, com chapa com 1mm de espessura e pés reguláveis com altura de 50mm.
6. Expositor neutro para o balcão de público (artigo C.6 em planta), da marca MAGNUS, modelo 10C, ou equivalente, destinado a salgados e produtos secos, com estrutura em alumínio anodizado, vidros temperados e 2 prateleiras de exposição, com dimensões 1030x275x630mm.
7. Armário expositor refrigerado (artigo C.7 em planta), da marca OLITREM, modelo ARV 400 SCPV, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Porta em vidro duplo;
 - b. Capacidade de 317 litros;
 - c. Evaporador ventilado;
 - d. Iluminação por LEDS, com revestimento interior em matéria plástica termomoldada;
 - e. 5 Níveis de prateleiras plastificadas;
 - f. Dimensões: 590x643x1820mm.
8. Balcão de retaguarda do Bar (artigo C.8 em planta), com as seguintes características:
- a. Execução integral em aço inoxidável, na qualidade AISI 304 CR/Ni-18/8;
 - b. Painéis de revestimento laterais e posterior;
 - c. Rodapé envolvente (frontal e lateral);
 - d. Prateleira intermédia;
 - e. Estrado inferior;
 - f. 2 Gavetas deslizantes em rodízios;
 - g. Tulha basculante para extração de borras de café, com batente em borracha de forte espessura;
 - h. Portas de correr no plano frontal;
 - i. Espessuras de chapa a utilizar: tampo com 1,5mm e restantes com 1mm;
 - j. Pés reguláveis com a altura de 150mm;
 - k. Dimensões: 3.600x600x900mm.
9. Torradeira elétrica (artigo C.9 em planta), da marca Magnus, modelo TRD-30-3, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. 2 Plataformas de serviço, com controlo independente do nível de aquecimento (superior, médio e inferior);
 - b. Capacidade para 12 fatias de pão, 6 por plataforma;
 - c. Temporizador de controlo regulável até 15 minutos;
 - d. Possibilidade de trabalho em contínuo;

- e. Potência elétrica - 2,75Kw (230V);
 - f. Chassis e revestimento em chapa de aço inoxidável;
 - g. Dimensões: 525 x 305 x 405 mm.
10. Tostadeira de prensa (artigo C.10 em planta), da marca Magnus, modelo GR 4.2, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Aquecimento elétrico (1,8Kw - 230 V);
 - b. 2 Placas nervuradas em ferro fundido (inferior e superior);
 - c. Manípulo de utilização da placa articulada superior com pega isolada termicamente;
 - d. Estrutura e elementos de aquecimento em aço inoxidável;
 - e. Dimensões 400x430x240mm.
11. Grupo múltiplo de bar (artigo C.11 em planta), da marca DIHR, modelo GM-3, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Espremedor de citrinos;
 - b. Copo liquefator, incluindo 2 copos de 2 litros cada;
 - c. Velocidade de serviço entre 10000 e 15000 RPM;
 - d. Triturador de gelo;
 - e. Corpo em liga de alumínio polido e anodizado e construção muito robusta.
12. Panela da sopa (artigo C.12 em planta), marca Ronox, modelo PS, ou equivalente, com as seguintes características:
- a. Capacidade de 10 litros;
 - b. Acabamento em cor preta;
 - c. Tampa e contentor em aço inox;
 - d. Funcionamento tipo banho-maria com controlo de temperatura, variável de 30°C a 95°C;
 - e. Tensão: 230V;
 - f. Potência: 400W;
 - g. Dimensão: Ø360 x 400mm
13. Cortina de fecho do espaço frontal do bar e de apoio ao tampo do mesmo (artigo C.13 em planta), incluindo adaptação do conjunto ao teto falso existente, com as seguintes características:
- a. Painel de lâminas de enrolar em chapa micro-perfurada macio e acabamento em pintura epoxy;
 - b. Motor elétrico de acionamento com comando por botoneira;
 - c. Puxadores embutidos;
 - d. Fechadura com trincos;
 - e. Dimensões: 7.000 x 1.530 mm.

Diversos

- 1. Os locais de intervenção deverão ser limpos e deixados em condições de ser utilizados.
- 2. Deverão ser reparados e/ou reconstruídos todos os elementos que se tenham deteriorado devido à intervenção.

3. As condições técnicas constantes deste processo são, na generalidade, aplicáveis a projetos desta natureza para os trabalhos e correntes de Construção Civil.
4. As condições de execução dos trabalhos serão as do caderno de encargos, sendo complementadas por informações específicas relativas aos diferentes trabalhos que fazem parte aquisição.
5. Todos os equipamentos terão de ser testados pelo fornecedor.
6. Faz parte integrante do contrato a formação para utilização dos mesmos, em data e hora a combinar.

6. Mapa de Quantidades

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A	<u>COZINHA</u>		
A.1	<u>CONSTRUÇÃO CIVIL</u>		
A.1.1	Execução de maciços em argamassas de areia/cimento, ao traço 4/1, devidamente afagados, com altura de 5cm, a executar no bloco de confeção (4,00mx1,80m) e no balcão de self service (6,50mx0,70m), incluindo todos os trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos.		
A.1.1.1	Bloco de confeção	m2	7,2
A.1.1.2	Self service	m2	4,55
A.1.2	Execução de abertura e remate de caleiras (a interligar com as existentes no local), de forma a garantir o adequado escoamento dos equipamentos de confeção, incluindo remoção e transporte de materiais sobrantes a vazadouro, de acordo com o Plano de Resíduos, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, incluindo os fornecimento e montagem das correspondentes grelhas em aço inoxidável e aros de cantoneira, equivalentes aos existentes no local.	vg	1
A.1.3	Reparação, por meio de soldadura, das barras das grelhas existentes nas caleiras, que se encontrem dessoldadas (zonas de cozinha e preparação), incluindo fornecimento e colocação de ralos de pinha em 9 caleiras, em aço inoxidável, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos mesmos	vg	1
A.1.4	Fornecimento e aplicação de revestimento de pavimento de cozinha, do tipo auto-nivelante, de resinas acrílicas (metacrilatos), com qualidade não inferior aos produtos da SIKA, perfazendo uma espessura média não inferior a 3/4mm, incluindo reparação dos leitos das caleiras, incluindo as duas unidades da despensa e dos novos troços a executar, com recurso a resinas acrílicas (metacrilatos), em acabamento liso, e incluindo revestimento dos novos maciços do bloco de confeção e balcão de self service, com recurso aos mesmos materiais, com pintura em 3 demãos, com a aplicação dos seguintes materiais e trabalhos:		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	- Fresagem mecânica do revestimento do mosaico cerâmico existente, com aspiração de poeiras acopladas, por forma a criar-se uma superfície de aderência da 1ª camada de resinas (assegurando-se a não presença de partículas soltas decorrentes desta intervenção);		
	- Fornecimento e aplicação de primário de impregnação e areia de quartzo natural;		
	- Fornecimento e aplicação de revestimento de 3 componentes, resina de metacrilato, filler com saturação de quartzo colorido e selagem com resina de metacrilato.		
	- Fornecimento e colocação de rodapé de 1/2 cana, a aplicar junto das paredes e muros, a executar com recurso aos produtos retro-descritos.		
	Cozinha	m2	50,9
	Preparação e Lavagem Trem	m3	52,21
	Dispensa e Armazém	m4	45,2
A.1.5	Abertura, tapamento e remate de roços em pavimentos e paredes, para a passagem dos novos ramais de gás, água quente e fria, bem como abertura e remate de furações na laje, para passagem de tubos de gás, águas e eletricidade.	vg	1
	Nota: Inclui também os remates dos azulejos na parede anexa ao novo coletor e rede de gás.		
A.1.6	Rede de Gás: Execução de nova rede de abastecimento de gás natural, a executar a partir da válvula de corte existente na parede da cozinha, incluindo Nova linha da válvula de corte ao novo coletor, incluindo a válvula solenóide, que será encravada com o comando de exaustão de fumos a instalar.		
A.1.6.1	Fornecimento, montagem e execução do Coletor de distribuição aos circuitos dos equipamentos, completamente equipado com a aparelhagem definida no Caderno de Encargos, incluindo a pintura em cor amarelo ocre.	cnj	1
A.1.6.2	Fornecimento e montagem de tubagem de cobre nos diâmetros 28 a instalar, com percurso pela face inferior do pavimento, para abastecimento a cada equipamento, a executar de acordo com especificações técnicas.	cnj	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.1.6.3	Execução de rede terra e respetiva ligação, incluindo todos os acessórios e trabalhos complementares.	cnj	1
A.1.6.4	Certificação da instalação, após a execução dos trabalhos e realização de ensaios de estanquidade a realizar de acordo com a Legislação em vigor, incluindo todos os encargos junto da entidade certificadora e entrega de Termo de Responsabilidade do Instalador.	cnj	1
A.1.6.5	Fornecimento e colocação de liras nos equipamentos de gás com Ø3/4	un	4
A.1.7	Rede de Águas		
A.1.7.1	Execução de ramais de água fria e quente, a estabelecer a partir da rede existente, ligando aos novos equipamentos do bloco de confeção, a executar em tubagem multicamada, com diâmetro 25mm e 32mm, à vista, com a tubagem protegida em calha, sendo o trajeto pela face inferior da laje do pavimento, quando necessário, nomeadamente para abastecimento aos equipamentos em ilha, de acordo com a norma NP EN ISO 21003:2010, PN10, considerando distribuição de água quente a 70°C, isolamento mínimo de 10mm para a rede de água quente, incluindo acessórios necessários à sua montagem incluindo válvulas de seccionamento para cada equipamento, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários à adequada execução dos mesmos.	vg	1
A.1.7.2	Fornecimento e montagem de válvula de corte no início da rede de abastecimento à cozinha, para água quente e fria, de Ø32mm, incluindo acessórios e todos os trabalhos acessórios e complementares à sua montagem.	un	2
A.1.7.3	Fornecimento e montagem de torneiras misturadoras de bica-alta (bancadas de preparação).	un	2
A.1.7.4	Fornecimento e montagem de válvula de suspensão para equipamento de lava-mãos com pedal.	un	2
A.1.8	Rede de Esgotos		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.1.8.1	Remoção de tubagens existentes (Ø50-Ø160), enterradas ou à vista, incluindo transporte de entulhos para fora da zona da obra e à responsabilidade do adjudicatário, conforme o PPG de RCD.	VG	1
A.1.8.2	Substituição de todas as tubagens e acessórios da rede de esgotos existente da cozinha em PVC, fornecimento e montagem de tubagem em PVC, ramais de descarga, caixas de pavimento com tampa em chapa de aço inox e ralos sifonados, sifões de garrafa, no interior da cozinha, anexos, zonas de preparação, lavagem e armazenamento, incluindo abertura e tapamento de roços em pavimentos e paredes e respetivas prumadas dos diversos equipamentos, e passagem da tubagem na face inferior da laje de pavimento sempre que possível, incluindo todos os acessórios necessários e complementares, de forma a eliminar todas roturas existentes na rede de esgoto existente.	VG	1
A.1.9	Instalação Elétrica		
A.1.9.1	Execução de novos ramais de energia elétrica, para alimentação da eletroválvula de gás, e o seu encravamento no quadro elétrico com o comando do ventilador de extração, incluindo alimentações elétricas das válvulas de gás dos equipamentos novos, marmitta, fritadeira basculante e forno.	vg	1
A.1.9.2	Execução de alimentação elétrica para os motores das grades elevatórias dos bares, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários ao adequado funcionamento.	vg	1
A.1.9.3	Benefeciação geral da instalação elétrica, incluindo acrescento de pontos de eletricidade para ligação de equipamentos, de acordo com a legislação em vigor, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários ao adequado funcionamento da instalação.	vg	1
A.1.10	OUTROS		
A.1.10.1	Fornecimentos e aplicação de azulejo branco, 20x20cm, para substituição pontual de azulejos partidos existentes e para colocação na zona de painel de aço inoxidável existente a remover	m2	15

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.1.10. 2	Pintura em duas demãos de esmalte acrílico aquoso, em toda a zona da cozinha, acima do lambrim de azulejo e nas faixas verticais junto ao self service, de cor branca, tipo Barbot INFINITY ou equivalente, acabamento brilhante, textura lisa, a duas demãos sem diluição, (rendimento: 0,125 l/m ² cada demão); aplicação prévia de uma demão de primário à base de copolímeros acrílicos em suspensão aquosa, sobre paramento interior. O preço inclui a proteção dos elementos da envolvente que possam ser afetados durante os trabalhos e a resolução de pontos singulares, bem como a reparação pontual do suporte com argamassa não retrátil tipo Sika Monotop 412S ou equivalente.	m ²	84
A.1.10. 3	Substituição de 2 faixas verticais de madeira à ilharga esquerda do balcão de self service, que se encontram danificadas na parte inferior e envernizamento destas novas unidades, e das outras duas que se encontram à ilharga direita do mesmo balcão.	un	2
A.1.10. 4	Fornecimento e colocação de redes mosquiteiras nas janelas basculantes existentes na cozinha, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários para adequada execução.	vg	1
A.1.10. 5	Limpeza e lavagem dos painéis de teto falso existentes na cozinha, nas zonas de preparação, corredores, copas, átrio e zona de tubérculos, incluindo a beneficiação e substituição dos que se encontram em falta e em mau estado de conservação.	vg	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.1.10. 6	Fornecimento e assentamento de porta de acesso à zona de tubérculos, em estrutura de madeira forradas com madeira com 5 mm de espessura, incluindo orlas envolventes em toda a periferia e travessas interiores em diagonal, em madeira maciça com 40x40 mm, com revestimento laminado, incluindo ferragens completas e fechaduras, incluindo grelhas de ventilação em alumínio lacado branco em laminas obliquas "veneziana" tanto na face inferior como na face superior com 300x200mm de secção, incluindo rede mosquiteira interior com malha # 1,5//1,5mm, Incluindo fornecimento e assentamento de aduelas de madeira maciça c/0,25x0,04m, incluindo batente e guarnições e elevadas relativamente ao pavimento 10cm, incluindo lacagem a branco. Nota: tanto as aduelas como a porta ficarão elevadas em relação à cota do pavimento 5cm, sendo a porta revestida junto à base com 25cm de altura em toda a periferia com chapa de alumínio lacada, para proteção às humidades, incluindo fixações, com 0,80x2,05ml, incluindo desmonte e transporte a vazadouro da porta existente no local e respetivas guarnições	un	1
A.1.10. 7	Fornecimento e aplicação de perfil quinado em forma de "U", de execução em chapa de aço inoxidável, incluindo a remoção e transporte da proteção da madeira existente na zona de receção de mercadorias, com 200x400x2600mm	un	1
A.1.10. 8	Preparação do espaço de refeitório com forno e bancadas de apoio, para a possibilidade de preparação de refeições pré confeccionadas durante o período de intervenção	vg	1
A.1.10. 9	Limpeza global das áreas intervencionadas bem como das afetadas pela realização das obras de forma a serem utilizadas sem mais limpezas.	vg	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.2	<u>EQUIPAMENTOS</u>		
A.2.1	<u>I - PREPARAÇÕES</u>		
A.2.1.1	Fornecimento e montagem de Descascadora de Batatas (artigo A.1 em planta), da marca Frisinde, Modelo: DFS10TR, ou equivalente, Construção em aço inoxidável, Timer para parar o equipamento quando chega ao fim do tempo estipulado, Compatível com as normas HACCP, equipamento protegido, termicamente, evacuação por porta frontal, Descasca e lava os legumes ao mesmo tempo, tampa superior em policarbonato transparente, completa com fecho e micro - switch de segurança, tecnologia de baixa temperatura para que os alimentos não sejam alterados nem destruídos, todas as partes rotativas são dinamicamente balanceadas para uma menor vibração e melhor performance, velocidade de rotação 1400 rpm, Dimensões:400x720x920 Potencia:750w Voltagem:400V-3NPE/50Hz Capacidade de carga: 10 kg operação	un	1
A.2.1.2	Fornecimento e montagem de bancada com 1 cuba, construção em aço inox. Tampo de bancada insonorizado (tela em toda a extensão na parte inferior do tampo), tampo de inox com espessura de 1.2 mm e estrutura reforçada com "ómeças" na parte inferior. Bancada apoiada em estrutura tubular 40x40 mm. Estrutura tubular desfasada do tampo a encostar à parede em 30 mm. Cuba à direita ou a esquerda, a definir em obra, com rebordo de proteção para evitar queda de água para fora da bancada e com as dimensões de 500x400x300 mm, incluindo saia frontal. Alçado de proteção à parede de 85 mm. Travamento inferior à esquerda, direita e fundo a 150 mm do pavimento ou prateleira inferior a 150mm do pavimento. Dimensões: 1,20x0,70m2	un	4

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.2.1.3	Fornecimento e montagem de Serra Ossos (artigo A.2 em planta), da marca MAGNUS Modelo: SO 1830 TR CE, ou equivalente, com o corpo da máquina em alumínio anodizado, incluindo mesa de trabalho em aço inoxidável (410 x 410mm), motor selado com grau de proteção IP 65, comando de baixa tensão 24 volts, tensor da lâmina ajustável e doseador de corte incorporado.	un	1
	Fornecido com fta temperada - 1830mm		
	Corte: altura máx x largura: 320 x 200mm		
	Tensão: 400V+N+T Potência: 0,75Kw		
	Dimensão: 530 x 420 x 910mm		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.2.2	<u>II - APOIO À CONFEÇÃO</u>		
A.2.2.1	Fornecimento e montagem de Lava-mãos parietal (artigo A.3 em planta), com espaldar alto, a instalar junto à preparação e na zona de confeção, da marca BOURGEAT, ou equivalente, modelo 8504.00. anti-salpicos com cuba de formato oval, de configuração arredondada por forma a evitar arestas vivas, com válvula misturadora de acionamento femural e bica giratória alta, incluindo todos os acessórios, trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos mesmos, com as seguintes características:	un	2
	- Construção integral em aço inoxidável		
	- Dimensões: 430x375x580 mm		
A.2.2.2	Fornecimento de Cortadora de Carnes frias (artigo A.4 em planta), Marca: NTS JAPAN Modelo: HBS-250 L, ou equivalente, Lâmina Ø 250 - Espessura de corte: 0.2 - 12mm; Corte:160/190mm; Afador incorporado. Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva. Pés, manípulo e pegas em alumínio anodizado Em conformidade com as normas de higiene Tensão: 230V; Potência: 0,15Kw Dimensões: 400 x 470 x 365mm	un	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.2.2.3	Fornecimento de Batedeira de 40 Litros (artigo A.5 em planta), Marca: ACTIMAC Modelo: MPM 40L, ou equivalente, com interruptor de segurança Fácil de limpar 3 velocidades: 80/160/310 rpm Taça em aço inox Capacidade: 40 Litros Potência: 1500 W Tensão: 230V/50Hz Dimensão: 630 x 620 x 1011 mm, incluindo fornecimento e montagem de mesa de apoio Marca: RONOX Modelo: MAF - 900/800 *19 Construção em aço inox Estrutura tubular 2 espaços com guias GN 1/1 Travamento inferior tubular Pés niveladores. Dimensões: 900x800x800mm	un	1
A.2.2.4	Fornecimento e montagem de Armário frigorífico com duas portas (artigo A.6 em planta), para conservação a temperaturas positivas, da marca JIMO, ou equivalente, modelo AVP 1300, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais:	un	1
	- Temperatura regulável por controlador digital de + 1º a 10º C;		
	- Capacidade não inferior a 1360 Lt;		
	- 6 Níveis de prateleiras Gastro Norm 2/1 (total 12 prateleiras), em varão de aço rilsinizado;		
	- Grupo compressor hermético instalado no plano superior e oculto por painel envolvente;		
	- Evaporador de ar forçado;		
	- 2 Portas isotérmicas de serviço com batente magnético;		
	- Revestimento interior e exterior em aço inoxidável;		
	- Dimensões Exteriores: 1.400x800x2.150 mm		
A.2.3	<u>III - BLOCO DE CONFEÇÃO</u>		
A.2.3.1	Fornecimento e montagem de Marmita de aquecimento indireto a gás (artigo A.1 em planta), marca CHARVET, modelo VO7550, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as características técnicas seguintes:	un	1
	- Capacidade da cuba - 150 Lt		
	- Cuba de formato cilíndrico		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	- Banho-maria a óleo, para evitar a formação de corrosão.		
	- Queimador de alto rendimento de 30 Kw		
	- Torneira de escoamento de grande débito		
	- Torneira-misturadora alta muito robusta		
	- Electroválvula para comando de gás, e dispositivo automático de corte contra a falta de chama.		
	- Chaminé posterior para evacuação dos gases queimados		
	- Painéis de revestimento, chassis, tampa e cuba em aço inoxidável - AISI 304 - CR/NI - 18/10.		
	- Dimensões: 850 x 900 x 900 mm		
A.2.3.2	Fornecimento e montagem de FOGÃO GÁS - LINHA 900 (artigo A.8 em planta) Marca: TECNOINOX, Modelo: 313033, ou equivalente, 6 queimadores (4 x 5,5Kw + 2 x 9,0Kw); 1 forno GN 2/1 - (8Kw) Construção em aço inox Gaveta de recuperação de resíduos Chama com segurança - piloto termopar Grelhas em ferro esmaltado com tratamento vitrificado Equipado com pés ajustáveis. Alimentação: Gás; Potência: 47Kw; Dimensão: 1200 x 900 x 900mm	un	1
A.2.3.3	Fornecimento e montagem de FRIGIDEIRA BASCULANTE GÁS - LINHA 900 (artigo A.9 em planta), Marca: TECNOINOX Modelo: B12FXGN9, ou equivalente, Capacidade cuba: 120 lts - aço inox Queimador tubular em aço inox Chama com segurança - piloto termopar Acendimento pizoelétrico Regulação da temperatura de 100 a 300°C Mecanismo de elevação manual Equipado com pés ajustáveis Alimentação: Gás Tensão: 230V Potência: 30+0,1 Kw Dimensão: 1200 x 900 x 900 mm	un	1
A.2.3.4	Fornecimento e montagem de Mesa de INOX (artigo A.12 em planta), Marca: RONOX Modelo: MEST - 700, ou equivalente, Construção em aço inox Tampo - estrado liso; Pés niveladores Dimensão: 1800 x 700 x 850mm	un	2
A.2.3.5	Fornecimento e montagem de Fritadeira mergulhante elétrica (artigo A.10 em planta), marca CHARVET, modelo VO 2213, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais:	un	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	- 2 Cubas com a capacidade de 16 Lt cada, dotadas dos respetivos cestos com pegas isolantes.		
	- Tampas articuladas para proteção de óleo		
	- 2 Grupos de resistências de aquecimento de 18 Kw cada		
	- Termostatos de regime e de segurança para cada um dos grupos de resistências		
	- Zona fria inferior para recuperação de óleo		
	- 2 Portas de serviço pivotantes no plano inferior		
	- Cubas, cestos, tampas, tampo, chassis, portas e revestimento em aço inoxidável AISI 304 - CR/Ni - 18/10		
	- Dimensões: 850 x 900 x 900 mm		
A.2.3.6	Fornecimento e montagem FRY TOP GÁS - LINHA 900 (artigo A.11 em planta), Marca: TECNOINOX Modelo: 313048; ou equivalente, Placa mista - 2/3 lisa + 1/3 nervurada Construção em aço inox Gaveta de recuperação de resíduos Chama com segurança - piloto termopar Acendimento pizoelectrico 2 zonas de aquecimento independentes Sobre móvel aberto Equipado com pés ajustáveis Alimentação: Gás Potência: 16Kw Dimensão: 800 x 900 x 900mm	un	1
A.2.3.7	Fornecimento e montagem de Forno misto de aquecimento elétrico (artigo A.14 em planta), da marca RATIONAL, modelo CMPLUS - 101/E, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais:	un	1
	- Capacidade da câmara - 10 níveis G/N - 1/1		
	- 100 Programas disponíveis para vapor, misto, convecção e regeneração.		
	- 5 Velocidades do ar programáveis		
	- Vapor disponível entre 30° e 130° C - Ar quente disponível entre 30° a 300° C		
	- Cozer em misto (ar quente / vapor) de 30 a 300° C		
	- Acabamento entre 30° e 300° C		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	- Programa de auto-lavagem com duche de mão retráctil		
	- 6 Sondas de leitura de temperatura da câmara de cozedura, para otimizar o rendimento e poupança de energia.		
	- 3 Comutadores electro-mecânicos para seleção de programas, temperaturas e tempos de cozedura.		
	- Função COOL DOWN, para arrefecimento gradual do forno.		
	- Válvulas magnéticas separadas para água normal e tratada.		
	- Interface USB, para saída de dados HACCP		
	- Dimensões: 847 x 776 x 1.042 mm		
	NOTA - Será incluída também uma estrutura inferior de apoio, de construção integral em aço inoxidável, dispondo de 10 pares de calhas para recipientes G/N - 1/1, com estrado inferior liso, com dimensões 850x750x750mm.		
A.2.3.8	Fornecimento e montagem BALDE DE DETRITOS (artigo A.16 em planta), Marca: RONOX Modelo: 45 - 4R, ou equivalente, Construção em aço inox Tampa acionada por pedal Base rodada - 4 rodas 2 c/travão Capacidade: 56 litros Dimensão: 400 x 600mm	un	1
A.2.4.	<u>IV - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DA MARCA RONAL, MODELO TRB + TRF + TRS OU EQUIVALENTE - LINHA DE SELF SERVICE</u>		
A.2.4.1	Fornecimento e montagem MOVEL SELF DISTRIBUIÇÃO - ESTRUTURA 1576 (artigo A.17 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSE1576, ou equivalente, Construção em aço inox Elementos reguláveis em altura. Elementos independentes segundo as necessidades do cliente Dimensão: 631 x 700 x 1576mm	un	1
A.2.4.2	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF DISTRIBUIÇÃO - DISTRIBUIDOR DE COPOS (artigo A.17 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSDC25, ou equivalente, Construção em aço inox base inclinada com 5 divisões em arame para +/- 25 copos Dimensão: 600 x 550 x 135mm	un	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.2.4.3	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF DISTRIBUIÇÃO - DISTRIBUIDOR DE TALHERES (artigo A.17 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSDT, ou equivalente, Distribuidor de talheres contém duas cubas em plástico GN1/1 com 4 divisões Dimensão: 354 x 550 x 125mm	un	1
A.2.4.4	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF DISTRIBUIÇÃO - DISTRIBUIDOR DE PÃO (artigo A.17 em planta), marca: RONOX Modelo: MSDP, ou equivalente, Distribuidor de pão com abastecimento pelo lado de serviço e recolha pelo lado do cliente Dimensão: 600 x 550 x 325mm	un	1
A.2.4.5	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF NEUTRO (artigo A.18 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSN725, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Prateleira intermédia Rodapé aço inoxidável Dimensão: 725 x 750 x 905mm	un	1
A.2.4.6	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF ESTEIRA (artigo A.18 em planta), Marca: RONOX Modelo: EST725, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Tubo de aço inoxidável de Ø 30 mm Dimensão: 712 x 335 x 76mm	un	1
A.2.4.7	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF Banho-maria + ESTUFA (artigo A.19 em planta), marca: RONOX Modelo: MSBE2175, ou equivalente, Construção em aço inoxidável. Composto por: Elemento banho-maria (6 GN1/1) com estufa. Rodapé aço inoxidável. Características técnicas: Cuba com rápido escoamento de água - saída 3/4". Banho-maria - ligação hidráulica: entrada água 1/2" e saída água: 3/4" Cuba embutida de uma só peça com cantos arredondados; Sistema indireto de aquecimento através de resistências elétricas. Sistema de aquecimento da estufa com ventilação forçada Controlador electromecânico regulável com termómetro analógico Tomada de 230v/50Hz incluída Pés em aço inoxidável reguláveis. Tensão: 230V Potência: 5.9Kw Dimensão: 2175 x 750 x 905 mm	un	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.2.4.8	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF - PRATELEIRA VIDRO CURVO 2175 (artigo A.19 em planta), marca: RONOX Modelo: PCBM2175, ou equivalente, Prateleiras de vidro ou aço inoxidável de 1 ou 2 níveis com possibilidade de vidro aparabafos. Prateleiras de vidro temperado de 6 mm de espessura. Prumos incluídos. Dimensão: 2175 x 410 x 430 mm	un	1
A.2.4.9	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF - VIDRO APARABAFOS 2175 (artigo A.19 em planta), Marca: RONOX Modelo: VA2175, ou equivalente. Vidro frontal aparabafos Dimensão: 2065 x 307 x 6 mm	un	1
A.2.4.10	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF ESTEIRA (artigo A.19 em planta), Marca: RONOX Modelo: EST2175, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Tubo de aço inoxidável de Ø 30 mm Dimensão: 2162 x 335 x 76mm	un	1
A.2.4.11	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF VITRINE + RESERVA (artigo A.20 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSRV1450, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Composto por: Construção em aço inoxidável. 4xGN1/1 - Reserva refrigerada - capacidade GN1/1. Vidros laterais duplos. Portas de correr de vidro duplo do lado de serviço e portas eleváveis do lado do cliente. Funcionamento com uma unidade condensadora e com dois circuitos frigoríficos independentes. Cuba embutida de uma só peça com cantos arredondados para uma fácil limpeza. Cuba refrigerada com 210 mm de profundidade. Controlador digital com descongelação automática. Vedantes das portas com magnético de fácil substituição Refrigeração por convecção natural na reserva, por serpentina na cuba e convecção forçada na vitrina. Kit evaporação. Isolamento com poliuretano sem CFC's e com uma densidade de 40Kg/m³. Rodapé em inox Pés em aço inoxidável reguláveis. Tensão: 230V Potência: 1064W. Dimensão: 1450x750x1755mm	un	1
A.2.4.12	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF ESTEIRA (artigos A.20 e A.21 em planta), Marca: RONOX Modelo: EST1450, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Tubo de aço inoxidável de Ø 30 mm Dimensão: 1437 x 335 x 76mm	un	2

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.2.4.13	Fornecimento e montagem de MOVEL SELF CAIXA C/PROTECÇÃO (artigo A.21 em planta), Marca: RONOX Modelo: MSCP725, ou equivalente. Construção em aço inoxidável. Elemento caixa com gaveta. Elemento de caixa disponível com proteção lateral esquerda ou direita Prateleira pousa pés. Pés em aço inoxidável reguláveis. Rodapé aço inoxidável Dimensão: 1450 x 750 x 905mm	un	1
A.2.4.14	Fornecimento e montagem de Módulo refrigerado, para distribuição de saladas (artigo A.22 em planta), da marca RONAL, modelo TR 150 CTD, ou equivalente, de execução em aço inoxidável, para encosto à parede, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características:	un	1
	- Plano superior com vitrina de vidros redondos, dotada de 2 prateleiras intermédias e 3 portas basculantes para serviço dos utentes, com refrigeração por evaporador ventilado.		
	- Tampo arrefecido em granito tipo Negro Angola, na espessura de 30 mm com evaporador estático de refrigeração.		
	- Esteira para apoio de tabuleiros, em granito Negro Angola na espessura de 20 mm		
	- Painéis de revestimento laterais e frontal em MDF (cor a escolher pelo Dono de obra)		
	- Rodapé em aço inoxidável		
	- Dimensões: 1.500 x 750 x 1.680 mm		
A.2.4.15	Fornecimento e montagem de ARMÁRIO INOX (artigo A.23 em planta), Marca: RONOX Modelo: 34, ou equivalente, a colocar no corredor de acesso à zona de lavagens, Construção em aço inox - Teto inclinado Portas de batente com fechadura 3 prateleiras intermédias Estrado liso Dimensão: 1000 x 600 x 1800mm	un	2
A.2.5	<u>V - SISTEMA DE EXTRAÇÃO DE FUMOS DA COZINHA E ZONA DE LAVAGENS</u>		
A.2.5.1	Fornecimento e montagem de Hotte central (artigo A.13 em planta), de construção integral em chapa de aço inoxidável, AISI 304 CR/Ni - 18/10, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características complementares:	un	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	- 10 Filtros para recolha e retenção de gorduras, igualmente em aço inoxidável, nas dimensões de: 500 x 500 x 50 mm.		
	- Tabuleiros inferiores amovíveis para recolha de condensações		
	- Espessura de chapa a empregar - 1,5 mm		
	- Sistema de iluminação, constituído por 4 armaduras de alta temperatura, com 2 lâmpadas de 36 W cada e comando de funcionamento integrado no rodapé da hotte.		
	- Suspensões a fixar à laje de cobertura, envolvidas por tubos de aço inoxidável.		
	- Dimensões: 3.200 x 2.300 x 750 mm		
A.2.5.2	Fornecimento e montagem de HOTTE para colocação sobre o forno (artigo A.15 em planta). Marca:RATIONAL Modelo:60.72.202, ou equivalente. UltraVent Plus Vapores gerados são agrupados e desviados Equipado com uma tecnologia de filtro especial Autónimo - sem ligação exterior Dimensão:1226 x 885 x 6289mm	un	1
A.2.5.3	Fornecimento e montagem de Ventilador centrífugo de extração, da marca SODECA, modelo CJTR/R2271, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais:	un	1
	- Pressão estática de 400 PA;		
	- Caudal - 12500m3/h;		
	- Velocidade - 750 RPM;		
	- Unidade em caixa com turbina dotada de pás de curvatura recuada;		
	- Painéis de isolamento acústico, revestidos exteriormente em chapa galvanizada, para instalação à intempérie;		
	. Motor trifásico de 3,0 Kw (400 V) a instalar fora do fluxo de ar;		
	- Temperatura de trabalho entre 20 e 120° C em contínuo;		
	- Índice de proteção contra-fogo, 400° C 2 H;		
	- Nível de ruído máximo a 10m - 70 dbA;		
	- Estrutura em chapa de aço galvanizado;		
	- Dimensões: 1.555 x 1.355 x 1.355 mm		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.2.5.4	Fornecimento e montagem de Variador de velocidade eletrónico, modelo VSD 3/4 - RFT-5.5, ou equivalente, adaptado à potência do ventilador, por forma a controlar o caudal de exaustão de fumos, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, de acordo com as necessidades da cozinha.	un	1
A.2.5.5	Fornecimento e montagem de campânula em aço inoxidável para a exaustão dos vapores da máquina de lavar loiça, a colocar sobre a mesma, com 1000x1000x500mm, incluindo a sua ligação à conduta existente e todos os acessórios e trabalhos necessários ao adequado funcionamento da mesma.	un	1
A.2.5.6	- Desmonte e remoção das hottes existentes na zona da cozinha (central sobre o bloco de confeção e o banho-maria do self-service).	VG	1
	Desmontagem, recomposição e montagem dos painéis existentes do teto falso, por forma a ter acesso às fixações das hottes a remover retro-identificadas e ainda às condutas de ligação aquelas hottes e às novas ligações a efetuar, para as novas hottes do bloco central e do forno misto.		
	Fornecimento e colocação de novos painéis de teto falso idênticos aos existentes, por forma a uniformizar a superfície do mesmo, após a montagem das hottes e novas condutas das mesmas, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, incluindo furações necessárias com caroteadora.		
A.2.6	VI - SISTEMA DE DETECÇÃO E EXTINÇÃO AUTOMÁTICA DE INCÊNDIOS DO BLOCO CENTRAL DA COZINHA	VG	1
A.2.6.1	Fornecimento e montagem de uma unidade PRM - Módulo de atuação pneumático, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários ao adequado funcionamento.		
	- Este módulo permite supervisionar e controlar o sistema de supressão de incêndio. Preparado para trabalhar com o sistema de deteção pneumático, reúne todos os sinais (automático / manual) e ativa a extinção.		
A.2.6.2	Fornecimento e montagem de injetores de uma saída e injetores de saída dupla, incluindo todos os		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	trabalhos e acessórios necessários ao adequado funcionamento.		
	11 Injetores de 1 saída		
	2 Injetores de saída dupla		
A.2.6.3	Fornecimento e montagem 13 Capas de injetor, Capas ST, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários ao adequado funcionamento.		
A.2.6.4	Fornecimento e montagem de uma unidade Manual Pull station, que permite ativar o sistema manualmente se necessário. É composto por uma argola inserida num dispositivo que ficará saliente na parede, que em caso de incêndio ao ser puxada dispara o sistema.		
A.2.6.5	Fornecimento e montagem de uma unidade Nitrogénio atuador, constituída por um cilindro de nitrogénio, que atua no sistema fazendo libertar o agente de extinção, possui mostrador para fácil verificação de pressão e duas mangueiras de alta pressão para interligação entre o PRM e botijas do agente.		
A.2.6.6	Fornecimento e montagem de um Agente de Extinção mais suportes e distribuidor, incluindo fornecimento de uma botija de agente ZD475 de 18,17 L, um suporte para a botija e um distribuidor para ligação à rede de transporte do agente.		
A.2.6.7	Fornecimento e montagem de tubo de deteção de resposta térmica, incluindo fornecimento de tubo de resposta térmica para deteção de incêndio, suficiente para total cobertura da hotte em questão e suas picagens, incluindo acessórios tais como clips de fixação, fim de linha e passagens estanques para penetração da hotte, e acessórios complementares.		
A.2.6.8	Fornecimento e aplicação de tubagens, acessórios e componentes de interligação. Nota: Todas as tubagens fornecidas, tanto para transporte do agente de extinção, bem como para passagem de cabo entre o PRM e o mecanismo de atuação manual, serão em aço inoxidável AISI 304L e AISI 316L.		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	NOTA: Inclui fornecimento de Mão-de-obra para a montagem dos componentes propostos que inclui todos os acessórios normais para a montagem dos equipamentos como seja buchas metálicas, varões M6 e todos os restantes materiais que são necessários para uma perfeita execução da montagem desta instalação obedecendo às normas técnicas para esta especialidade.		
A.2.7	VII - DESPESA		
A.2.7.1	Fornecimento e montagem de BÁSCULA, a colocar na despensa (artigo A.24 em planta), Marca: CELY Modelo: MVC-50 M, ou equivalente. Capacidade: 150Kg LCD retroiluminado com 5 dígitos de 24 mm de altura. Visor em ABS Estrutura da plataforma em aço pintado e tampo da plataforma de pesagem em aço inoxidável. Ligação até 4 células de pesagem Contador de peças Corrente elétrica ou bateria interna Com aprovação CE. Inclui a taxa da 1ª verificação CE! Dimensão: 420 x 520 x 860mm	un	1
A.2.7.2	Fornecimento e montagem de ARMÁRIO INOX, fechado, a colocar na despensa (artigo A.25 em planta), Marca: RONOX Modelo: 34, ou equivalente. Construção em aço inox - Teto inclinado Portas de batente com fechadura 3 prateleiras intermédias - estrado liso Dimensão: 1200 x 600 x 2000mm	un	2
A.2.7.3	Fornecimento e montagem de ESTANTERIA (artigo A.26 em planta), Marca: REA, Modelo: 2000/500/1750, ou equivalente. 4 Níveis de prateleiras Material sintético de elevada qualidade Suporta temperaturas de - 40° a +80°C Não corrosível, livre de cádmio, ferrugem e humidade Montagem simples e sem ferramentas Resposta perfeita as exigências HACPP Controlo garantia de qualidade ISO 9001- certificado TUV Dimensão: 2000 x 500 x 1750mm	un	6
A.2.8	VIII - OUTROS		
A.2.8.1	Fornecimento e montagem de ARMÁRIO INOX, a colocar na despensa de tubérculos (artigo A.27 em planta), Marca: RONOX Modelo: 34, ou equivalente. Construção em aço inox - Teto inclinado Portas de batente com fechadura 3 prateleiras intermédias Estrado liso Dimensão: 1000 x 450 x 1800mm	un	2

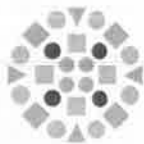
POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
A.2.8.2	Fornecimento e montagem de Inseto coladores, de acordo com a norma CE, estrutura em aço inoxidável AISI304, equipado com suporte de lâmpada à prova de água, cabos estanques, vedação entre estrutura e a tampa. Incluindo lâmpadas UV, inquebráveis com potência de 15w, instaladas num suporte de lâmpada estanque, em caso de quebra do vidro o vidro não se dispersa no ambiente, Classe IP65, Fonte de alimentação 220-240v – 50 Hz; Consumo total 60w Lâmpadas UV – A 4 x TPX15-18 inquebrável Amplitude de Ação 160m2 Dimensões: 310 x 490 x 130mm	un	2
B	<u>BAR DO REFEITÓRIO</u>		
B.1	<u>CONSTRUÇÃO CIVIL</u>		
B.1.1	Execução de corte de painéis do teto falso sobre o balcão do bar, para inserção do enrolador da grade de comando elétrico de fecho do Bar do refeitório (Artigo B.2.8.11), incluindo alteração da conduta que alimenta o difusor de ar condicionado existente e a substituição da caixa de instalação do mesmo, de forma a encostar o referido tubo ao teto real, de maneira a obter-se espaço para inserção do enrolador, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos.	vg	1
B.1.2	Demolição do murete do atual balcão de bar, incluindo os trabalhos e materiais para remate de pavimento e remoção dos entulhos apurados a vazadouro.	vg	1
B.2	<u>EQUIPAMENTOS</u>		
B.2.1	Fornecimento e montagem de Bancada frigorífica (artigo B.1 em planta), da marca JIMO, modelo BRE-200 IIN, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais:	un	1
	- Câmara com 3 portas isotérmicas, dotadas de 1 prateleira intermédia amovível em varão de aço rilsinizado. As portas serão dotadas de fechadura;		
	- Evaporador de ar forçado através de ventilador;		
	- Grupo compressor autónomo instalado localmente;		
	- Controlo de temperatura através de micro-processador digital;		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	- Sistema de batente magnético das portas, com juntas de borracha para vedação térmica e puxador ergonómico;		
	- Painéis de revestimento, interior e exterior e portas em chapa de aço inoxidável AISI-304 - CR/Ni - 18/8, tendo a chapa do tampo a espessura de 1,5mm.		
	- Dimensões: 2.000 x 700 x 900 mm		
B.2.2	Fornecimento e montagem de Bancada de cafetaria, tipo mesa-armário (artigo B.2 em planta), da marca SIMPLINOX, ou equivalente, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais:	un	1
	- Tulha basculante para as borras de café, com batente em borracha;		
	- 1 Gaveta deslizante sobre os rodízios;		
	- Painéis de revestimento laterais e posteriores;		
	- Estrado inferior e prateleira intermédia;		
	- Construção integral em aço inoxidável, tendo a chapa do tampo a espessura de 1,5 mm;		
	- Dimensões: 1.800 x 700 x 900 mm		
B.2.3	Fornecimento e montagem de Torradeira elétrica (artigo B.3 em planta), da marca MAGNUS, modelo TRD-30-3; ou equivalente, com as seguintes características principais:	un	1
	- 2 Plataformas de serviço, com controlo independente do nível de aquecimento (superior, médio e inferior).		
	- Capacidade 12 fatias de pão, 6 por plataforma		
	- Temporizador de controlo regulável até 15 minutos		
	- Possibilidade de trabalho em contínuo		
	- Potência elétrica - 2,75 Kw (230 V)		
	- Chassis e revestimento em chapa de aço inoxidável		
	- Dimensões: 525 x 305 x 405 mm		
B.2.4	Fornecimento e montagem de Balcão de serviço de bar (artigo B.4 em planta), da marca SIMPLINOX, ou equivalente, de construção em aço inoxidável, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características:	un	1
	- Tampo de serviço dotado de cuba de: 400 x 400 x 200 mm, equipada com torneira-misturadora e sifão para retenção de resíduos.		
	- Prateleira intermédia em toda a extensão do móvel		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	- Painéis de revestimento internos; laterais e posterior		
	- Tampo de serviço de utentes em granito Negro Angola na espessura de 20 mm		
	- Painéis de revestimento exterior em MDF lacado (cor à escolha do cliente)		
	- Rodapé em aço inoxidável		
	- Dimensões: 1800 x 900 x 1.150 a 1.200 mm		
B.2.5	Fornecimento e montagem de Vitrina tipo pastelaria (artigo B.5 em planta), da marca JIMO, modelo ATENA VS-200, ou equivalente, de construção em aço inoxidável, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais:	un	1
	- Plano de exposição em vidros temperados, direitos, com 2 prateleiras intermédias e iluminação com sistema de LEDS.		
	- Sistema de refrigeração ventilado		
	- Portas de serviço deslizantes em vidro acrílico		
	- Câmara inferior com 3 portas isotérmicas		
	- Painéis de revestimento em MDF lacado (cor à escolha do dono de obra)		
	- Rodapé em aço inoxidável		
	- Dimensões: 2.000 x 800 x 1.200 mm		
B.2.6	Fornecimento e montagem de conjunto formado por tampo basculante e porta pivotante para fecho do espaço do bar (artigo B.6 em planta), incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais:	VG	1
	- Tampo com estrutura de aço inoxidável e plano superior em granito Negro Angola, na espessura de 20 mm - Profundidade - 350 mm.		
	- Porta com estrutura de aço inoxidável, dotado de fecho tipo culatra e painéis de revestimento exterior em MDF lacado (cor à escolha do cliente).		
	- Dimensões: 750 x 350 x 1.200 mm		
B.2.7	Fornecimento e montagem de tostadeira de prensa (artigo B.7 em planta), da marca MAGNUS, modelo GR 4.2, ou equivalente, de aquecimento elétrico (1,8Kw - 230V), com 2 placas nervuradas em ferro fundido (inferior e superior) manípulo de utilização da placa articulada superior com pega isolada	un	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	termicamente, estrutura e elementos de aquecimento em aço inoxidável.		
	- Dimensões: 400 x 430 x 240 mm		
B.2.8	Fornecimento e montagem de Produtor de gelo em cubos (artigo B.8 em planta), da marca BREMA, modelo CB-425/A, ou equivalente (33 Gr), com rendimento diário não inferior a 48 Kg, cuba de retenção com capacidade não inferior a 25 Kg, grupo compressor de 450 W, gás refrigerante R 290, painéis de revestimento em chapa de aço inoxidável, pés de nivelamento reguláveis entre 110 e 150mm.	un	1
	- Dimensões: 500 x 500 x 800 a 950 mm		
B.2.9	Fornecimento e montagem de Máquina de lavar copos e chávenas (artigo B.9 em planta), da marca DIHR, modelo GE-40, ou equivalente, com cestos de: 400x400mm (3 incluídos), com rendimento mínimo de 30 cestos / hora, ciclo de lavagem de 120 segundos, cuba com a capacidade mínima de 14,5 Lt, bomba de lavagem de 400 W, reaquecedor de enxaguamento dispondo de grupo de resistências de potência mínima de 3,4 Kw.	un	1
	Consumo máximo de água por ciclo - 1,8 Lt		
	Terá de incluir a base de apoio em aço inoxidável com a altura de 140 mm.		
	Construção integral do equipamento em chapa de aço inoxidável.		
	- Dimensões: 450x535x710mm + 140mm (mesa de apoio)		
B.2.10	Fornecimento e montagem de Grupo múltiplo (artigo B.10 em planta), da marca DIHR, modelo GM-3, ou equivalente, com 3 serviços distintos a saber:	un	1
	- Espremedor de citrinos		
	- Copo liquefator, incluindo 2 copos de 2 Lt cada, velocidade de serviço entre 10000 e 15000 RPM		
	- Triturador de gelo		
	- Corpo em liga de alumínio polido e anodizado		
	- Construção muito robusta		
B.2.11	Fornecimento e montagem de Cortina de fecho do espaço frontal do bar e de apoio ao tampo do mesmo (artigo B.11 em planta), incluindo todos os	un	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características principais:		
	- Painel com lâminas de enrolar, em chapa de aço macio micro-perfurada e acabamento em pintura epoxy		
	- Motor elétrico de acionamento com comando por botoneira		
	- Puxadores embutidos		
	- Fechaduras com trincos		
	- Adaptação do conjunto ao teto falso existente		
	- Dimensões: 4.700 x 1.400 mm		
C	BAR DO AUDITÓRIO		
C.1	Construção Civil		
C.1.1	Desmonte e remoção do estrado existente no espaço interior do bar do auditório com as seguintes dimensões: 2,10x5,020m ² , incluindo transporte e tratamento de acordo com o Plano de Resíduos.	vg	1
C.1.2	Fornecimento e aplicação de revestimento de pavimento no bar, do tipo auto-nivelante, de resinas acrílicas (metacrilatos), com qualidade não inferior aos produtos da SIKA, perfazendo uma espessura média não inferior a 3/4mm, incluindo reparação dos leitos das caleiras, incluindo as duas unidades da despensa e dos novos troços a executar, com recurso a resinas acrílicas (metacrilatos), em acabamento liso, e incluindo revestimento dos novos maciços do bloco de confeção e balcão de self service, com recurso aos mesmos materiais, com pintura em 3 demãos, com a aplicação dos seguintes materiais e trabalhos:		
	- Fresagem mecânica do revestimento do mosaico cerâmico existente, com aspiração de poeiras acopladas, por forma a criar-se uma superfície de aderência da 1ª camada de resinas (assegurando-se a não presença de partículas soltas decorrentes desta intervenção);		
	- Fornecimento e aplicação de primário de impregnação e areia de quartzo natural;		
	- Fornecimento e aplicação de revestimento de 3 componentes, resina de metacrilato, filler com saturação de quartzo colorido e selagem com resina de metacrilato.		



POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	- Fornecimento e colocação de rodapé de 1/2 cana, a aplicar junto das paredes e muros, a executar com recurso aos produtos retro-descritos.		
	Bar do Auditório	m2	14,7
C.1.3	Desmonte e remoção dos móveis de madeira existentes, sob o tampo de serviço do Balcão de bar, com reaproveitamento das pedras de granito inferiores e lava loiça existentes, incluindo transporte e tratamento de materiais sobantes de acordo com o Plano de Resíduos.	vg	1
C.1.4	Rede de Águas		
C.1.4.1	Execução de ramais de água fria, a estabelecer a partir da rede existente, ligando aos equipamentos do bloco de confeção, a executar em tubagem multicamada, com diâmetro 25mm e 32mm, à vista, com a tubagem protegida em calha, sendo o trajeto pela face inferior da laje do pavimento, quando necessário, de acordo com a norma NP EN ISO 21003:2010, PN10, incluindo acessórios necessários à sua montagem incluindo válvulas de seccionamento para cada equipamento, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários à adequada execução dos mesmos.	vg	1
C.1.4.2	Fornecimento e montagem de válvula de corte no início da rede de abastecimento ao bar, para água fria, de Ø25mm ou Ø32mm, incluindo acessórios e todos os trabalhos acessórios e complementares à sua montagem.	un	1
C.1.4.3	Fornecimento e montagem de válvula de suspensão para equipamento de lava-mãos com pedal.	un	1
C.1.5	Rede de Esgotos		
C.1.5.1	Remoção de tubagens existentes (Ø50-Ø160), enterradas ou à vista, incluindo transporte de entulhos para fora da zona da obra e à responsabilidade do adjudicatário, conforme o PPG de RCD.	VG	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
C.1.5.2	Substituição de todas as tubagens e acessórios da rede de esgotos existente no bar, fornecimento e montagem de tubagem em PVC, ramais de descarga, caixas de pavimento com tampa em chapa de aço inox e ralos sifonados, sifões de garrafa, no interior do bar, incluindo abertura e tapamento de roços em pavimentos e paredes e respetivas prumadas dos diversos equipamentos, com perfuração da la e lançamento de tubagem pela face inferior da mesma, ao nível do teto da garagem, incluindo todos os acessórios necessários e complementares, de forma a eliminar todas roturas existentes na rede de esgoto existente.	VG	1
C.1.6	Benefeciação geral da instalação elétrica, incluindo acrescento de pontos de eletricidade para ligação de equipamentos, de acordo com a legislação em vigor, incluindo todos os materiais e trabalhos necessários ao adequado funcionamento da instalação.	vg	1
C.1.7	Fornecimento e aplicação de portas, a instalar nas ilhargas do balcão do bar, em madeira exótica envernizada, dotadas de fechadura, para permitir o fecho do espaço, com uma altura até 1,40m, até ao nível do plano superior do balcão, com as seguintes dimensões: 0,90x1,40m	un	2
C.1.8	Ampliação da sanca de teto falso de pladur (existente), incluindo corte e remate do mesmo, de forma a embeber o enrolador da grade para fecho do espaço do bar, incluindo todos os trabalhos de remate.	vg	1
C.1.9	Fornecimento e aplicação de tinta plástica, à cor branca, com duas demãos, para pintura do teto falso, até ao alinhamento das paredes de demarcação do bar, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários a adequada execução.	vg	1
C.1.10	Fornecimento e aplicação de tinta plástica, à cor branca, com duas demãos, para pintura das paredes interiores do bar, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários a adequada execução.	vg	1
C.1.11	Envernizamento das superfícies de madeira do balcão de bar, incluindo aduelas de 2 portas, rodapés interiores e molduras dos espelhos da retaguarda, incluindo todos os trabalhos acessórios, necessários à adequada execução.	vg	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
C.2	<u>EQUIPAMENTOS</u>		
C.2.1	Fornecimento e montagem de Bancada frigorífica (artigo C.1 em planta), da marca JIMO, modelo BFV 20 IIN, ou equivalente, dotada de 3 portas de serviço isotérmicas, dispondo de correspondentes prateleiras amovíveis, em varão de aço rilsinizado, evaporador de ar forçado e grupo compressor alojado localmente, com comando por controlador digital.	un	1
	- Revestimento interior e exterior deste móvel, será em chapa de aço inoxidável, do tipo AISI 304 - CR/NI - 18/8, incluindo as respetivas portas.		
	- Dimensões: 2.000 x 600 x 870 mm		
C.2.2	Fornecimento e montagem de BANCADA ESTRADO 2 CUBAS (artigo C.2 em planta), Marca: RONOX Modelo: B2SET - 600/400, ou equivalente, Construção em aço inox 2 cubas - 400 x 400 x 250mm Tampo com rebaixo para águas Saia frontal - estrado liso Pés niveladores Dimensão: 1600 X 600 X 850mm	un	1
C.2.3	Fornecimento e montagem de Máquina de lavar copos e chávenas (artigo C.3 em planta), da marca DIHR, modelo GE-40, ou equivalente, com cestos de: 400 x 400 mm (3 incluídos), com rendimento mínimo de 30 cestos / hora, ciclo de lavagem de 120 segundos, cuba com a capacidade mínima de 14,5 Lt, bomba de lavagem de 400 W, reaquecedor de enxaguamento dispondo de grupo de resistências de potência mínima de 3,4 Kw.	un	1
	Consumo máximo de água por ciclo - 1,8 Lt		
	Terá de incluir a base de apoio em aço inoxidável com a altura de 140 mm.		
	Construção integral do equipamento em chapa de aço inoxidável.		
	- Dimensões: 450x535x710mm + 140mm (mesa de apoio)		
C.2.4	Fornecimento e montagem de produtor de gelo em cubos (artigo C.4 em planta), da marca BREMA, modelo CB425/A, ou equivalente (33 Gr), com rendimento diário não inferior a 48 Kg, cuba de retenção com capacidade não inferior a 25 Kg, grupo compressor de 450 W, gás refrigerante R 290, painéis de revestimento em chapa de aço inoxidável, com pés de nivelamento reguláveis	un	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	entre 110 e 150 mm, com dimensões 500x500x800 a 950mm		
C.2.5	Fornecimento e montagem de móvel de apoio (artigo C.5 em planta), de remate aberto para o espaço disponível na frente do Bar, à ilharga esquerda do produtor de gelo, a executar em chapa de aço inoxidável na qualidade AISI - 304 CR/Ni - 18/8, com dimensões 1030x600x870mm, com os painéis de revestimento laterais e posterior, estrado inferior e prateleira intermédia, com chapa com 1mm de espessura, pés reguláveis com altura de 50mm.	un	1
C.2.6	Fornecimento e montagem de expositor neutro (artigo C.6 em planta) para o balcão de público, da marca MAGNUS, modelo 10C, ou equivalente, destinado a salgados e produtos secos, com estrutura em alumínio anodizado, vidros temperados e 2 prateleiras de exposição, com dimensões 1030x275x630mm, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos.	un	1
C.2.7	Fornecimento e montagem de armário expositor refrigerado (artigo C.7 em planta), da marca OLITREM, modelo ARV 400 SCPV, ou equivalente, com porta em vidro duplo, capacidade de 317Lt, evaporador ventilado, iluminação por LEDS, com revestimento interior em matéria plástica termomoldada, 5 níveis de prateleiras plastificadas, de dimensões 590x643x1820mm, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos.	un	1
C.2.8	Fornecimento e montagem de balcão de retaguarda do Bar (artigo C.8 em planta), de execução integral em aço inoxidável, na qualidade AISI 304 CR/Ni - 18/8, incluindo todos os acessórios e materiais necessários à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características:	un	1
	- Painéis de revestimento laterais e posterior;		
	- Rodapé envolvente (frontal e lateral);		

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
	- Prateleira intermédia;		
	- Estrado inferior;		
	- 2 Gavetas deslizantes em rodízios;		
	- Tulha basculante para extração de borras de café, com batente em borracha de forte espessura;		
	- Portas de correr no plano frontal;		
	- Espessuras de chapa a utilizar - Tampo com 1,5mm e restantes com 1mm;		
	- Pés reguláveis com a altura de 150 mm;		
	- Dimensões: 3.600 x 600 x 900 mm.		
C.2.9	Fornecimento e montagem de Torradeira elétrica (artigo C.9 em planta), da marca MAGNUS, modelo TRD-30-3, ou equivalente, com as seguintes características principais:	un	1
	- 2 Plataformas de serviço, com controlo independente do nível de aquecimento (superior, médio e inferior).		
	- Capacidade 12 fatias de pão, 6 por plataforma		
	- Temporizador de controlo regulável até 15 minutos		
	- Possibilidade de trabalho em contínuo		
	- Potência elétrica - 2,75 Kw (230 V)		
	- Chassis e revestimento em chapa de aço inoxidável		
	- Dimensões: 525 x 305 x 405 mm		
C.2.10	Fornecimento e montagem de tostadeira de prensa (artigo C.10 em planta), da marca MAGNUS, modelo GR 4.2, ou equivalente, de aquecimento elétrico (1,8Kw - 230V), com 2 placas nervuradas em ferro fundido (inferior e superior) manípulo de utilização da placa articulada superior com pega isolada termicamente, estrutura e elementos de aquecimento em aço inoxidável, com as seguintes dimensões 400x430x240mm.	un	1
C.2.11	Fornecimento e montagem de Grupo múltiplo de bar (artigo C.11 em planta), da marca DIHR, modelo GM-3, ou equivalente, com 3 serviços distintos: espremedor de citrinos, copo liquefator, incluindo 2 copos de 2Lt cada, velocidade de serviço entre 10000 e 15000 RPM e triturador de gelo. O corpo deve ser em liga de alumínio polido e anodizado e de construção muito robusta.	un	1

POS.	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANT.
C.2.12	Fornecimento de PANELA SOPA (artigo C.12 em planta), Marca: RONOX Modelo: PS, ou equivalente, Capacidade: 10 litros Acabamento em cor preta Tampa e contentor em inox Funcionamento - tipo banho maria Controlo de temperatura 30°C a 95°C Tensão: 230V; Potência: 400W Dimensão: Ø360 x 400mm	un	1
C.2.12	Fornecimento e montagem de cortina de fecho do espaço frontal do bar e de apoio ao tampo do mesmo (artigo C.13 em planta), incluindo adaptação do conjunto ao teto falso existente, incluindo todos os acessórios e materiais necessário à adequada execução dos trabalhos, com as seguintes características:	un	1
	- Pannel de lâminas de enrolar em chapa micro-perfurada macio, e acabamento em pintura epoxy;		
	- Motor eléctrico de acionamento com comando por botoneira;		
	- Puxadores embutidos;		
	- Fechadura com trincos;		
	- Dimensões: 7.000 x 1.530 mm		

7. Peças Desenhadas